

W

123

359

W 123
359



ДЕШЕВЫЙ СТОЛ



ПОДАРОК
МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ

W 123
359

Б. Н Е М О

ДЕШОВЫЙ СТОЛ

НАСТОЛЬНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА

ДЛЯ

МОЛОДЫХ ДОМАШНИХ ХОЗЯЕК



ИЗДАНИЕ АВТОРА

1927

Отпечатано в Тверской
Гостипографии имени
Карла Маркса.
Главлит № 8377.
Тираж 10.000 экз.



2020169939

ПРЕДИСЛОВИЕ

Приступая к составлению настоящей книги, мы, главным образом, имели целью дать домашним хозяйкам сведения о том, как наиболее рационально и дешево вести домашнее хозяйство, приспособив таковое к требованиям современного рынка и, главным образом, к скромному бюджету нашего трудового населения...

Обращаем внимание наших читателей на то, что вопрос экономии в ведении домашнего хозяйства играет весьма существенную роль не только при выборе тех или иных дешевых блюд, но и когда хозяйка ведет свою кухню так, что ни один кусок не пропадает даром.

Надо знать не только как приготовить то или иное блюдо, но и уметь использовать каждый остаток от обеда, не выбрасывая ничего, что может быть тем или иным путем использовано в пищу.

Экономия времени, топлива и продуктов достигается, если целый ряд блюд заготавливать сразу на два дня, а при умелом хранении и на большее число дней.

Остатки хлеба идут на сухари, на фарш, в котлеты, на гренки и для других надобностей.

Таким образом, предусмотрительные и находчивые хозяйки всегда найдут целый ряд возможностей приспособить кажущиеся с первого раза непригодными остатки пищи и тем внести весьма существенную экономию в свое скромное хозяйство.

КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ О ПИТАНИИ

Человеческий организм требует для своего здорового существования регулярного и правильного питания.

Только тогда, когда организм получает в достаточной мере все необходимое количество веществ, идущих на построение его живых клеток, на питание крови, на рост его костей, на накопление энергии и т. д., тогда организм растет, развивается и живет здоровой и нормальной жизнью...

Поэтому всякая пища, необходимая человеку, должна заключать в себе все те вещества, которые имеют своим назначением способствовать росту и развитию человеческого организма.

Наука о питании точно установила, какие вещества и какое количество их необходимо человеку для его полного питания, в какой пище эти вещества имеются, каково назначение каждого из них и какую роль они играют в человеческом организме.

Пища, необходимая человеку, должна заключать в себе: белки, жиры, углеводы, минеральные соли, воду и витамины.

Белки—это основа питания—материал, из которого строится человеческий организм, способствующий росту человека, обмену веществ в крови.

Жиры—это всякого рода животные и растительные масла.

Углеводы — это мучное, мучнистое, крахмал, сахар и проч.

Жиры и углеводы—это топливо, дающее организму энергию для жизни, для работы.

Минеральные соли (железа, извести и фосфора) нужны для кроветворения или строения костей.

Вода нужна для растворения питательных веществ.

Витамины—это вещества, содержащиеся в пищевых продуктах и растениях и являющиеся особенно необходимыми для жизни.

При выборе пищи надо всегда стремиться к тому, чтобы она заключала в себе возможно большее количество питающих организм веществ.

Так, по количеству питательных веществ наша пища распределяется следующим образом:

Много белков имеет:

Говядина	Мозги
Телятина	Рыба
Курица	Яйца
Печонка	Творог

Много жиров:

Масло	Яичный желток
Сливки	Мозги
Сметана	Селедка

Много углеводов: Мука
Крупа
Макаронны

Много витаминов:

Масло	Апельсины
Жиры	Лимон
Яйца	Помидоры (сырые)
Печонка	Капуста (сырая)
Дрожжи	Желтая репа
Горох	Салат
Бобы	Малина и др.
Чечевица	

Наиболее полезной пищей для человеческого организма считается смешанная, состоящая из животных и растительных питательных веществ...

Необходимо стремиться к тому, чтобы пища была, конечно, разнообразна, так как однообразная пища быстро надоедает, а поэтому и плохо усваивается организмом...

В заключение мы укажем несколько правил, которые необходимо соблюдать для того, чтобы домашний стол был здоровым:

1) Продукты, употребляемые в пищу, должны быть всегда свежими, и особенно надо следить за свежестью мяса, битой птицы и рыбы.

2) Посуда, употребляемая для варки, должна быть тщательно вымыта, лужона и вычищена.

3) Надо избегать оставлять пищу, особенно имеющую в себе кислоту, в металлической посуде.

4) Овощи и зелень до употребления должны быть тщательно вымыты.

СУПЫ

Общие сведения

Варить супы лучше всего в чугунной эмалированной посуде.

Если условием ставится крепкий бульон, а не вкусная сочная говядина, то при варке — мясо опускают в холодную воду, если говядина идет на 2-е блюдо, то лучше его положить в крутой кипяток.

На 6—8 человек вполне достаточно 600—800 грамм мяса для супа неплохого навара.

Лучше брать меньше мяса, но лучшего сорта.

Пена — (накипь) снимается шумовкой, чтобы суп или бульон был прозрачен, хотя этой накипи придают значение большой питательности, — что это и есть белковина.

В бульон кладутся корни понемногу: морковь, петрушка, сельдерей, лук. На семью в 6—8 человек надо класть одну луковицу (кладется в шелухе с надрезом посередине), одну морковь, петрушки— $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{3}$, сельдерей только ломтики и пучок зелени от петрушки.

Морковь или лук следует подрумянить на плите для цвета.

Соль в супы кладется после того, как будет снята пена.

Лавровый лист и перец, при желании, кладутся по вкусу.

Длительность варки в зависимости от количества и качества мяса.

Бульон желтый крепкий

Взять 600 или 800 грамм говядины от бедра или подбедерка с булдышкой, сполоснуть мясо в холодной воде, поставить варить с большим количеством воды, которая должна в процессе варки выкипеть. Когда говядина наполовину готова, поднять ее на вилку, облить несколькими ложками бульона, чтобы на ней не оставалась пена и положить в другую кастрюлю, процедить в эту кастрюлю бульон через суповое сито. Положить в него луковицу, 2 морковки, петрушку, порей и кусочек сельдерею. Морковь разрезать вдоль пополам и на чистой плите подрумянить, — этим придается бульону цвет. Соли по вкусу.

К такому бульону подаются пирожки и мелко изрубленный укроп.

Мясо, если его не едят с огурцом или горчицей, употребляется на фарш в пирожки или на приготовление очень вкусного фаршика или нарезают кусочками в салат.

Бульон красный

800 грамм огузка сполоснуть, положить жирной стороной на дно кастрюли, положить нарезанных кореньев, луковицу, пучок зелени и налить 3—4 ложки воды, чтобы не было сухо, и поставить не на сильный огонь, почаще переворачивая говядину и мешая коренья, чтобы не подгорело, а лишь подрумянилось. Когда мясо достаточно подрумянится, налить необходимое количество воды, поставить на сильный огонь—дать вскипеть, снять пену и доваривать на слабом огне до готовности. Затем снять жир в другую кастрюлю, в нее положить нарезанное кусочками мясо, покрошить на него коренья, сваренные в супе, обложить отварным картофелем, посыпанным укропом и подавать вторым блюдом.

К бульону подать гренки из французской булки.

Английский бульон

Взять 200 грамм говядины без жира и костей, крайне мелко изрубить, положить в маленькую кастрюлю, налить 4 стакана воды и сильно прокипятить, процедить, подкрасить жженым сахаром, подается в чашках.

Оставшуюся от бульона говядину сложить в кастрюлю, посолить, чуть поперчить, прибавить жареного лука, потушить до готовности, перед подачей заправить сметаной.

К нему подать жареный картофель.

Бульон из костей

Взять кило костей, разрубить их вдоль на мелкие кусочки, налить до верху воды и на ровном огне кипятить 4 часа, процедить, а кости вновь налить водой, длительно прокипятить их, процедить, смешать с первым отваром. Получается прекрасный крепкий, клейкий, питательный отвар, которого может хватить на три супа на небольшую семью.

Отливается отвару, сколько надо на обед, кладут коренья и делается засыпка из круп и картофеля, или лапши, или клецок.

Суп пюре

Взять какой-нибудь из указанных бульонов, положить кореньев разных: петрушки, моркови, лукавицы, сельдерею, картофелю, маленькую головку цветной капусты. Все это отварить и протереть.

Суп из фасоли

Взять 600 грамм мяса, промыть, положить в кастрюлю, взять два стакана белой фасоли, перебрать, перемыть, положить вместе с мясом, туда же луковицу, подрумянить морковь на плите, налить все водой, посолить и поставить варить. За полчаса до полной готовности положить нарезанного картофеля (шт. 3—4).

Этот суп очень питателен, вкусен, содержит много белков и фосфора.

Суп перловый

Взять либо готового бульона, либо мяса грамм 600—800, промыть, всыпать полстакана перловых круп, положить разных кореньев (моркови, кусочек петрушки, кусочек сельдерею, луковицу), посолить. Когда уварится, положить мелко нарезанного картофеля (шт. 3).

Вкусный суп.

Суп с рисом

Промыть мясо, положить в кастрюлю, туда же положить коренья, посолить. Когда бульон готов, в него кладут мелко нарезанный картофель (2 шт.) и риса $\frac{1}{3}$ стакана. Дать вскипеть и отставить на тихий огонь, чтобы рис не разварился.

Суп с лимоном

Сварить обыкновенный бульон из говядины и подрумяненных кореньев, процедить. Перед подачей положить половину лимона, нарезанного ломтиками, а отдельно к бульону подать отваренного рису с зеленым укропом.

Суп с томатом

600 грамм говядины с кореньями сварить, процедить, положить мелко разрезанных три свежих помидора и полстакана риса в бульон, дать вскипеть и сдвинуть на тихий огонь, чтобы рис не разварился.

Если нет свежих помидоров, взять столовую ложку консервных томат.

Суп грибной с лапшой

600 грамм мяса промыть, поставить варить, в это время взять штук десять сушеных грибов средней величины, хорошенько их промыть в горячей воде, вытереть до суха и положить в маленькую кастрюлю под крышку, залить $1\frac{1}{2}$ стаканами воды, поставить на средний огонь, чтобы уварились до половинной готовности, затем их вынуть ложкой, нашинковать очень мелко на подобие лапши и опустить в процеженный бульон, посолить, опустить немного разных нашинкованных кореньев (половину моркови, кусок петрушки и луковицу) и домашней лапши $1\frac{1}{4}$ стакана, а также влить в бульон весь отвар грибной, который придаст крепкий грибной вкус и цвет.

Очень вкусный суп.

Суп картофельный

Поставить варить мясо, снять пену, положить, как полагается, кореньев, зелени и сдвинуть на средний огонь, чтобы ровно кипело; взять 600 грамм свежего картофеля, начистить, разрезать пополам, сложить в кастрюлю, залить все это водой, чтобы покрыло, положить кусочек сливочного масла (чайную ложку), $\frac{1}{4}$ большой французской булки (черствой).

Когда будет готово, размять, протереть, смешать со всем бульоном.

Посыпать укропом.

Овсяный суп

Сварить бульон из говядины, снять пену, положить коренья, посолить. Вскипятить отдельно воду, положить стакан овсяной крупы, дать развариться, протереть, смешать с бульоном (коренья из него вынуть), положить четверть лимона, мелко нарезанного и на столе заправлять сметаной.

Гороховый суп

Взять 600 гр. говядины или 400 гр. ветчины, поставить варить, снять пену, положить коренья, посолить. Взять 400 гр. сушеного чищенного гороха (хорошо его еще с ночи намочить в холодной воде), положить в кастрюлю, налить воды, чтобы покрыло, положить кусочек сливочного масла и покрошить чорствой французской булки, накрыть крышкой и разварить (без соли) как можно лучше, горячим протереть через густое решето и развести с бульоном, помешивая.

К нему подать сухие гренки (остатки белой булки режутся по возможности на равные квадраты и подрумяниваются в духовом шкафу).

Суп рассольник из гусиных потрохов

Гусиные потроха обдать кипятком, очистить от перьев, перемыть, сложить в кастрюлю, снять пену; варить до готовности. 6 штук свежих картофелин нарезать равными дольками, штук 5 огурцов очистить от кожи, готовые потроха очистить от кости и тоже мелко нарезать. Все опустить в бульон.

Можно заправить сметаной (100 грамм).

Суп холодный

Остатки жареной говядины, или телятины, или баранины, или солонины, что осталось с вчерашнего обеда, нарезать кусочками, сложить в суповую вазу, нарезать мелко начищенных огурцов свежих или соленых, несколько крутых яиц, мелко изрубленных, зеленого лука, мелко накрошенного, укропу. Все это развести двумя бутылками кваса. По вкусу положить соли, перцу, сахару, ложку готовой горчицы.

Перед подачей положить сметаны.

Щи зеленые

Сварить бульон, снять пену, опустить коренья, лук. Взять 400—600 грамм щавеля или 200 грамм щавеля и 200 грамм шпината, перебрать, перемыть, отжать, слить в кастрюлю часть бульона, опустить туда приготовленный щавель и шпинат, дать прокипеть без крышки, откинуть на решето,

протереть, вынуть все корни из бульона, также протереть, и все смешать с бульоном и отваром щавеля.

Подавать со сметаной.

Щи свежие (ленивые)

Сварить бульон из говядины, хорошо из грудинки, снять пену, положить нашинкованные корни, посолить, положить несколько зерен перца и лаврового листа. Качан капусты снять с кочерыжки (600 грамм). Нарезать крупными кусками, несколько картофелин также нарезать не мелко, все опустить в бульон, дать увариться на тихом огне. Одну луковицу покрошить, поджарить в масле с ложкой муки и заправить этим щи.

В эти щи хорошо положить штуки 2 свежих помидор или ложку томата.

Щи русские

Сварить говядину с кореньями без соли, опустить туда же штуки 3 сушеных грибов, немного перцу горошком и 3 лавровых листа. Взять рубленой капусты и, если она слишком кисла, то перемыть ее даже в двух водах и хорошенько отжать. Мелко нашинковать лук и поджарить на масле вместе с капустой, заправить ложкой муки.

Если щи не кислы—подлить немного сока. Подавать сметану.

Борщ польский

Поставить варить бульон, как обыкновенно, из говядины и кореньев, положить также 2 лавровых листа и 5 зерен перца, посолить. Взять несколько свекол, очистить, нашинковать, положить на горячую сковороду, смазанную маслом, смочить свеклу двумя ложками уксуса, чтобы не утратился цвет и, мешая, поджаривать, подсыпая муки $\frac{1}{4}$ стакана и подливая ложками бульон, пока свекла почти сварится, а затем смешать все вместе и варить до готовности.

Борщ малороссийский

Для малороссийского борща готовится квас из свеклы: очистить 3—4 небольших свеклы, нарезать их ломтиками, залить кипяченой водой (остуженной) 5—6 стаканами, поставить летом на солнце, а зимой на ночь в духовой шкаф, и через три дня он уже готов.

Такой квас, приготовленный в большом количестве, может стоять очень долго, но уже в холодном месте; пленка, которая на нем образуется, легко снимается и не портит вкуса его.

Сварить бульон из говяжьей грудинки или свинины, снять накипь, положить основных овощей (коренья), 2 луковицы, лавровый лист, несколько зерен перца. Взять три свеклы, испечь их, очистить, нашинковать. 3 штуки помидор нарезать ломтиками, отварить отдельно белой фасоли, на-

шинковать капусты (400 грамм), шпикку приготовить кусочками. Нарезать несколько штук картофеля (не мелко). $\frac{1}{4}$ стакана муки растворить с холодным бульоном, все это вместе смешать, уварить, подлить по вкусу квасу, соли, вскипятить.

Перед подачей положить сметаны и посыпать укропом.

Борщ простой

Положить говядины, нашинковать кореньев всяких (моркови, репы, петрушки), положить несколько зерен перца, 2 лавровых листа, нашинковать свеклу, опустить ее одновременно с говядиной, мелко накрошить луковицу, все это уварить до средней готовности, и тогда положить нашинкованной капусты и две ложки томата.

Просто и вкусно.

Можно подавать со сметаной.

Суп из свежих грибов

Полную тарелку свежих грибов перечистить, перемыть в нескольких водах, разрезать, положить в кастрюлю, немного посолить, положить ложку масла, ложку муки и тушить до готовности, можно прибавить поджаренную в масле мелконарезанную луковицу.

Сварить обыкновенный мясной бульон с кореньями, несколько картофеля нарезать кусочками

и опустить в бульон в одно время с тушеными грибами, дать вскипеть и отставить на тихий огонь до готовности.

Перед подачей чуть-чуть посыпать перцу и заправить двумя ложками сметаны.

Бульон простой

600—800 граммов огузка или бедра помыть, налить холодной водой, поставить на плиту. Положить луковицу, морковь, петрушку, кусочек сельдерея. Варить не снимая пены, а если очень жирный, то снять жир верхний.

Мясо снять с костей, разрезать на кусочки, положить в суповую вазу. Туда же положить коренья, которые варились в супе.

Суп льезон

Из 600 граммов мяса сварить бульон, положить в него только одну луковицу и пучек зелени. Варить не снимая пены.

Нашинковать в виде лапши очищенный картофель. Разбить два желтка с четвертью стакана сливок или с двумя ложками сметаны, развести с стаканом бульона, а затем разогреть на плите, не давая кипеть.

Перед подачей вылить это в суповую вазу и туда же вылить весь бульон остальной. Размешать ложкой.

Суп из курицы

Курица в полтора кило весом или больше может с достатком хватить на целый обед.

Ее опалить, выпотрошить, хорошо промыть, вырезать всю мягкую часть грудинки и все мягкие филейные части курицы, а самую курицу разрезать на несколько частей, налить холодной водой, поставить на плиту варить, туда же положить все куриные потроха.

Положить одну целую луковицу, пучок петрушки, морковь. Дать увариться на среднем огне. Когда будет готов процедить.

К нему отварить отдельно рис или $\frac{3}{4}$ стакана риса хорошо промыть, положить в бульон и держать на тихом огне, чтобы не разварился.

2) Куриную грудинку и филейные части пропустить через машинку. С французской булки срезать корки, вымочить ее в воде или в молоке, положить не отжимая, посолить поперчить, положить в фарш желток, белок отдельно взбить и смешать все вместе, выделать круглые котлетки, обваливать их в яйце и сухарях и обжарить их с обеих сторон в масле.

Подать их тотчас же, чтобы не остыли, а то будут сухие и жесткие. К ним подать жареный картофель и салат.

3) Сваренные в бульоне части курицы вынуть, разрезать по суставам. Пустые грудные косточки

очистить от остатков мяса и выбросить, а все облить следующим соусом:

Два желтка растереть с чайной ложкой сахара и чайной ложкой муки, все это растворить постепенно и медленно со стаканом бульона, в котором варились, налить две ложки уксуса, все размешать и подогревать на горячем огне, не доводя до кипения.

Надо, чтобы все сгустилось до гладкости. Этим соусом залить все нарезанные кусочки курицы и куриные потроха.

Подавать холодным как закуску.

ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА—РАЗНООБРАЗНЫЕ ЖАРКИЕ—ОКОРОКА—ПТИЦА

1

Отварная говядина

При современном скромном бюджете среднего служащего и рабочего необходимо рациональное экономическое ведение хозяйства, при минимуме затрачиваемых средств получать сытный и питательный обед.

Отварная говядина признана последними научными исследованиями совершенно безвредной даже подагрикам и лицам с больными почками разрешается ее есть, так как основная часть ее—белок—весь вываривается, а всякие мясные отвары таким больным, напротив, очень вредны.

Первое—является основным питательным блюдом нашего обеда; вываренная же говядина идет на второе.

Разрезать говядину для подачи к столу надо остро отточенным ножом.

Приведу несколько указаний, как можно вкусно подавать суповое и бульонное мясо в разных приправах на второе.

Чтобы приготовленное мясо имело лучшую форму,—его перевязывают белыми нитками перед тем как варить.

Суповое мясо

Мясо из супа, если это филей или костец, выложить на блюдо, осыпать его истолченными сухарями и тонко нарезать ломтями поперек волокон, обложить отварной картошкой, посыпать укропом.

К говядине подать горчицу или хрен с уксусом.

Бульонная говядина

Мясо тонко нарезать поперек волокон, выложить на блюдо, обложить отварной брюссельской капустой и нарезанной морковью, репой, картофелинами, которые были сварены в бульоне, и облить все польским соусом. (См. отдел „Соуса“).

Говядина с жареным луком

Приготовить к подаче мясо, гарнировать отварной картошкой. Отдельно на сковороде поджарить две луковицы нашинкованные, всыпать ложку муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и стакан бульона, положить перцу, соли по вкусу. Прокипятить раз и облить этим мясо и картошку.

Говядина с картофельным пюре

Положить суповое мясо, нарезанное ломтями, на блюдо, обложить картофельным пюре и залить все это грибным соусом (в отд. соусов).

Говядина с макаронами

Суповое мясо приготовить к подаче. 400 грамм толстых макарон отварить в соленой воде, откинуть на дуршпаке, сложить обратно в кастрюлю, положить две ложки масла и пересыпать макароны натертым сыром (остатки сыра, если засыхают, не надо выбрасывать, они всегда могут идти для кухонных целей).

Обложить говядину макаронами и подавать.

Запеченая говядина

Оставшееся от супа мясо пропустить через машинку. Две луковицы, мелко изрубленные, поджарить на сковородке в ложке масла, вложить туда же говядину, слегка поджарить, посолить, поперчить (кто любит), $\frac{1}{2}$ французской булки натереть на терке, обрезав тонко корочку, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и 2 яйца целиком, хорошо размешать все и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Поставить запечь в духовой шкаф.

Отдельно подать картофель.

Котлеты из отварной говядины

Отварить 800 гр. (два ф.) картофелю, промять хорошо пока горячий, посолить, размешать. Говядину пропустить через мясорубку, поджарить две луковицы в масле, положить в них мясо, размешать, посолить, поперчить, смешать с протертым

картофелем, вбить два или три яйца и, хорошенько промешав, выделать котлеты.

Пересыпать сухарями и поджарить.

Очень вкусны.

Винегрет мясной

Нарезать суповое мясо узенькими дольками нарезать отварной картофель, нарезать три крутых яйца ломтиками, несколько свежих или соленых огурцов нарезать тонко, и разных кореньев отварить в супе (морковь, репа, петрушка, можно прибавить свеклы, кто любит). Все это размешать и облить горчичным соусом. (См. в отделе „Соуса“).

Прекрасное летнее и зимнее блюдо.

Отбивные из разварной говядины

Готовое суповое мясо вынуть, дать ему обсохнуть и острым ножом нарезать наискось ломти в палец толщиной. Слегка побить их кухонным ножом. Взять два яйца, влить ложку молока, поперчить, посолить, хорошенько все разбить, обвалить каждый кусок мяса в яйце, потом в сухарях или муке и зажарить на сковороде в жиру.

К ним подавать жареный картофель.

Жареное суповое мясо

Вынуть мясо из супа, дать ему обсохнуть и целиком его обжарить в масле на сковороде, поворачивая по мере того, как подрумянится, затем

сложить в кастрюлю, слить туда жир, положить лаврового листа, дать минут 20 постоять под крышкой, а затем выложить на блюдо, нарезать ломтями и подавать с жареной картошкой и кислым огурцом.

2

Ж А Р К И Е

Тушеная говядина по-русски

Взять кило или 1.200 гр. костреца или вырезки, обмыть, вынуть кости, обтереть полотенцем, отбить тышкой, чтобы не потеряло своей формы, натереть говядину солью, перевязать ее нитками, положить на горячую сковороду с маслом, быстро поворачивая мясо со всех сторон, чтобы покрылось румяной коркой и положить в кастрюлю, положить туда 300—400 гр. разных кореньев—очищенных, помытых и нарезанных, ложку масла, т. е. 50 гр. Покрыть крышкой и тушить на тихом огне.

Если говядина стала мягкой, и если, проколов ее иглой, не покажется крови, а белый сок, то она готова.

Говядину нарезают ломтями, выкладывают на блюдо, к ней подают отварной картофель, облитый соусом из тушеных с мясом кореньев, которые протираются через сито.

Мясо, если кусок большой, должно тушиться 1½—2 часа.

Тушеное жаркое

Кусок мягкой говядины (1000—1200 гр.) нашинговать кусочками сала (делая острым концом ножа укол и туда вкладывая маленькие кусочки сала), тушить в кастрюле до красна с небольшим количеством кореньев, положить лаврового листа (2) и пять зерен перца.

Когда будет готова, т. е., если при уколе иглой или вилкой (глубоко) не покажется крови, положить на блюдо, а в соус, т. е. протертые корниья положить ложку—1½ муки, развести бульоном, вскипятить, облить мясо.

Летом к нему подать молодой картофель, а зимой приготовить крокеты картофельные.

Жаркое пикантное

Взять кусок говядины в 1.200 гр. и накануне вымыть, отбить деревянным молотком и залить остывшим уксусом, сваренным с кореньями и пряностями и оставить до следующего дня.

Перед готовкой вынуть, натереть солью, положить в котелок с 75 гр. масла и поставить в духовой шкаф. Когда подрумянится со всех сторон, налить несколько ложек воды и каждый раз поливать, чтобы жаркое было сочное.

Перед подачей облить сметаной. К нему подать картофельное пюре.

Бифштекс

Взять 800 гр. вырезки, разрезать на 6 частей поперек волокон толщиной в палец.

Перед едой накалить сковородки, положить крохотный кусочек масла, каждый кусок мяса посолить с обеих сторон и поджарить на сковородке сначала с одной стороны, потом повернуть на другую.

Как только обе стороны подрумянятся, отставить на слабый огонь минут на 8—10, положить на блюдо, огарнировать жареным картофелем и натертым хреном.

Котлеты отбивные

Взять котлетную часть корейки, нарезать котлеты, сколько надо, по косточкам (косточки обрубить), посолить, поперчить, обвалять в сухарях, положить в раскаленную сковороду с маслом, продолжать жарить на меньшем огне, переворачивая на другую сторону,—минут 15—20.

Если нажать котлету—кровяной сок не покажется—значит готова.

Подавать тотчас же, иначе они теряют свою сочность и вкус.

К ним подать соус с зеленым горошком и картофельным пюре.

Сосиски свежие

Взять готовых свежих венских сосисок, положить в крутой кипяток, дать им прокипеть, снять

с огня и подавать к столу в этой же воде, иначе они теряют свою сочность.

К ним подать тушеную капусту.

Для этого надо взять 200 гр. кислой капусты, отжать сок, обдать ее кипятком и опустить в раскаленный котелок с 50 гр. масла, поджарить до красна, прибавить 400 гр. очищенных только от сердцевины и мелко нарезанных яблок и потушить до готовности.

Такая тушеная капуста подается также к жареному гусю и утке.

Г о л у б ц ы

Снять с кочана капусты столько листов, сколько надо приготовить голубцов, обдать их крутым кипятком соленым и дать раз вскипеть. Вынуть, дать стечь воде. Провернутую говядину (400 гр.) смешать с $1\frac{1}{2}$ стакана отваренного рису, посолить, поперчить, налить несколько ложек бульона в мясо, кто любит—покрошить сырую луковицу. Когда фарш положен—загнуть края, обвязать ниточкой, которую перед подачей снимают, обвалять в муке и поджарить на сковородке с обеих сторон, затем сложить их в кастрюльку или котелок с круглым дном, положить кусочек масла и подлить бульона. Тушить на тихом огне.

Можно их облить томатом или сметаной перед подачей.

Котлеты рубленые

Взять 400 гр. провернутой через машинку говядины, половину французской булки, очистить корки, размочить в воде или молоке или даже в бульоне, положить в мясо, $\frac{1}{4}$ луковицы натереть на терке (кто любит с луком), посолить, поперчить, пропустить еще раз все вместе через машинку, размешать, выделать котлеты, обвалять в сухарях и жарить на сковороде в масле с двух сторон и сейчас же класть на блюдо и подавать. К ним хорошо подать тушеную морковь.

Говядина клопс

Кусок вырезки филейной (в 600—800 гр.) разрезать на ломти, отбить пестиком, посолить, обвалять в муке, положить на дно котелка кусочек масла, лаврового листа, несколько зерен перца английского и складывать ломти говядины, обсыпая их мелко накрошенным луком и натертым на терке черным хлебом черствым, налить немного воды, и под крышкой тушить до готовности, подливая воды или бульона.

Когда готово, выложить на блюдо, огарнировать отварным картофелем и облить его соусом, в котором тушился, предварительно разбавленным с $\frac{1}{2}$ стаканом сметаны.

Печонка жареная

Взять печонки, снять с нее пленку, промыть в холодной воде, нарезать ломтями поперек волокон,

осыпать солью, слегка перцем молотым, обвалять в муке, быстро поджарить на горячей сковородке и сложить в кастрюльку. Покрошить мелко луковицу, подрумянить ее в масле, осыпать ложкой муки, облить соусом, в котором жарилась печонка, прибавить бульону, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, залить этим печонку, накрыть крышкой, потушить.

К ней подать можно отваренные в соленой воде макароны тонкие.

Жареная телятина

Взять 1200 гр. телятины, мяготи от задней ножки, положить ее с вечера в соленую холодную воду, чтобы лежала до утра, вынуть, обтереть, положить на противень на две лучинки, чтобы не пристало, налить $\frac{1}{4}$ стакана воды, сверху положить масла кусочек, посолить, поставить в горячую духовую, как только подрумянится, поливать каждые 5—10 минут соком от телятины. Держать в духовке надо не больше часа.

Если телятины 2 кило—то должно стоять в духовке 2 часа.

К телятине подается жареный картофель и салат.

Ш н и т ц е л ь

Нарезать продолговатые ломти телятины от филейной части, отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке, потом в яйцах (два яйца разбить хорошенько с небольшим количеством молока—две ложки) и просеянных сухарях.

Распустить ложку масла на сковороде, поджарить шницели с обеих сторон до готовности на сильном огне, потом подержать несколько минут на тихом огне.

Выложить на блюдо, огарнировать жареными грибами, картофелем или горошком.

На каждый шницель положить по тоненькому ломтику лимона.

Биточки из телятины

Взять провернутой через машинку телятины 600 гр., посолить, поперчить, $\frac{1}{2}$ французской булки очистить от корки, размочить в воде или в молоке, 2 яйца—белки взбить отдельно, все смешать, еще натереть $\frac{1}{4}$ луковицы на терке. Выделать круглые котлетки, обжарить их в масле на сковороде, сложить на блюдо.

На сковороду, на которой жарились, налить несколько ложек бульона, хорошенько размешать с оставшимся от жаренья жиром, налить туда $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и сейчас же облить биточки.

К ним подать картофельное пюре.

П и л а в

Оставшуюся жареную или вареную телятину или говядину нарезать небольшими кусочками или ломтиками, смешать с следующим соусом: луковицу мелко изрубить, поджарить в масле, всыпать ровную ложку муки, размешать; $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 стакана бульона вскипятить, положить укропу,

3 ложки уксуса—все смешать с нарезанным мясом и рисом, отваренным в бульоне, цельным, не разваренным или вернее недоваренным, чтобы рис пропитался соусом.

Поставить на $1\frac{1}{2}$ часа в печь. Так и подавать к столу в плошке, в которой запекался.

Солонина из телятины

Взять 800—1200 гр. посоленной телятины, вымочить ее часа два в воде, сварить в несоленой воде и подавать ее горячей с разварной картошкой и фасолью.

Солонину хорошо подавать холодной к завтраку и ужину.

Солонина может свободно сохраняться несколько дней.

Рагу из баранины

С оставшейся баранины обрезать все мясо. Кости изрубить, отварить с кореньями, процедить (чтобы осталось 3 стакана). В кастрюльке распустить масло, поджарить 2—3 луковицы, мелко покрошить их, прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана истолченного ситного, соли, влить бульона от костей, ложку уксуса, кусочек чесноку. Смешать все вместе с нарезанной бараниной, довести до состояния кипения и дать хорошо упреть.

Подавать на блюде.

Подавать с гречневой кашей.

Шашлык из молодой баранины

Нарезать от толстой задней четверти, от филе кусочками баранину вместе с жиром, уложить в чашку, пересыпать солью, перцем, крошенным луком, зеленой петрушкой, залить все это остывшим уксусом, прокипяченным с лавровым листом, гвоздикой, английским перцем, чтобы баранина в уксусе постояла часа три.

Перед приготовлением вынуть, обсушить, нанизать на вертел, обжарить перед огнем, подставив сковородку, чтоб стекало, и обливать этим соком.

Подавать с отварным рассыпчатым рисом.

Телячьи ножки жареные

Телячьи ножки (взять столько штук, сколько надо порций), обдать их кипятком, очистить от шерсти, перемыть, уложить в кастрюлю, варить с кореньями, лавровым листом, английским перцем, уксусом (две ложки), но солить воду не надо.

Варить их до мягкости, пока кости не начнут отставать от мяса. Вынуть их, ножки разделить на две части, обваливать каждую часть в яйце и сухарях и жарить в масле.

Сложить на блюдо и подавать с картофельным пюре и салат к ним.

Бульон, в котором варились ножки, может пойти на заливное.

Заливное из телячьей головки

Взять телячью головку, хорошенько промыть, мозги вынуть, сварить ее с кореньями и пряностями (2—3 лавровых листа, несколько зерен английского перца) до совершенной готовности, тогда ее вынуть, очистить мясо, которое может годиться для фюршмака или паштета, а кости все сложить обратно в бульон и еще уварить, влить ложки две—три уксуса по вкусу, подкрасить жженым сахаром, очистить белком, процедить.

В глубокую форму налить немного отвара, дать ему застынуть.

Тем временем нарезать тонкими ломтиками язык, мозги (их сварить отдельно в соленой воде с уксусом и пряностями), 2 яйца крутых нарезать тончайшими ломтиками, выложить рядами на застывший отвар и снова залить отваром, затем опять рядами язык, мозги и яйца, сверху вылить весь оставшийся отвар и застудить.

Выложить на блюдо, подавать. Убрать его красиво нарезанными кореньями, которые варились в этом бульоне.

К нему горчичный соус или хренный соус (см. отдел соусов).

Паштет картофельный

Мягкую отварную или жареную говядину, оставшуюся с обеда, нарезать маленькими, тоненькими кусочками, отбить их, чтобы были помягче.

Отварить одно кило картофеля в соленой воде и нарезать ломтиками.

Взять плошку, смазать хорошо маслом, обсыпать сухарями, положить накрошенного луку, выложить ряды картофеля, сверху мяса, посыпать соли, перца, опять луку, еще ряд ломтиков картофеля, на который положить кусочками масла русского, мяса, соли, перца и т. д.—пока все не выложится.

Взять французскую булку, обрезать корки тонко, размочить в воде, отжать, хорошо растереть, вбить два яйца, соли по вкусу, размешать—и этой массой (в роде теста) покрыть плошку, смазать сверху маслом и запечь в духовой.

Винегрет с мясом

Оставшуюся с обеда говядину или жареную дичь нарезать ломтиками тоненькими, смешать с отварным картофелем, нарезанным кружочками, прибавить свежих огурцов, очищенных и нарезанных кружочками, прибавить капорцев.

Все залить соусом провансаль (см. отд. соусов).

Бараньи котлеты

Взять кило баранины от лопатки, вырезать всю мякоть, хорошенько промыть, пропустить через машинку. Положить в мякоть $1\frac{1}{2}$ французской булки, размоченной в воде и растертой с двумя желтками. Белки взбить.

Все смешать.

Положить соли по вкусу, перца толченого чуть-чуть, влить ложку масла, размешать, выделать котлеты, обвалять их в яйце и сухарях и поджарить.

Жаркое из баранины

1200 гр. мягкой части баранины от задней ноги положить в котелок чугунный, покрошить луковицу большую, положить ложку масла, подрумянить мясо со всех сторон, чтобы лук не подгорел, а подливая по ложке воды, растереть лук совершенно. Посолить, покрыть крышкой и на тихом огне тушить.

Тем временем начистить картофель, сколько его требуется к обеду, если он крупный, разрезать на части средней величины, положить в баранину, взять дольки две чесноку, растолочь пестиком и положить в котелок.

Подливы должно быть столько, чтобы едва покрывала картофель. Дать вскипеть, а потом, чтобы тихо кипело.

Когда картофель наполовину уварится, поставить без крышки в духовой шкаф, чтобы подрумянился.

Свиные отбивные

От котлетной свиной части нарезать по ребрышкам равные котлетки, отбить их, посолить, поперчить, обвалять в сухарях, поджарить на масле на

жарком огне, перевернув, обжарить с другой стороны.

Если при нажиге не покажется кровяного сока, значит, они готовы, и их тотчас же подавать.

Если они будут стоять, то потеряют свежесть и сочность.

Подавать с зеленым горошком.

Фрикадельки из говядины

Провернутую говядину приготовить как котлетное мясо, положив в него пол французской булки, очистив предварительно корку, размоченной в воде, посолить, поперчить, выделать шарики, величиной в грецкий орех, обжарить их в масле на сковороде, поворачивая со всех сторон.

Тем временем поджарить две мелко накрошенных луковицы в масле, положить их в котелок, туда же сложить все мясные фрикадельки. Отдельно в кастрюльку положить несколько помидор (5—6 штук), залить их водой, прокипятить, затем протереть и залить ими фрикадельки. По вкусу посолить, поперчить, положить ложечку сахара.

Жидкость должна едва покрывать их. Тушить на тихом огне, время от времени встряхивая котелок. Для пикантности, кто любит, кладет горсть промытого изюма.

К столу подавать, выложив на блюдо, обложив отварным картофелем.

Рулет из говядины

Провернутой говядины 600—800 грам приготовить как на котлеты, положив два яйца. Хорошо размешав, приготовить (раскатать из массы) большую лепешку.

Отварить стакан рису, процедить через дуршлак, положить кусочек масла, отварить два крутых яйца, разрубить их мелко. Смешать, положить на мясную лепешку, соединить края.

Получится продолговатый, круглый рулет. Сложить его осторожно в форму, положив сверху немного русского масла, поставить в печь.

С т у д е н ь

Говяжью ногу опалить, очистить, помыть, разрезать по суставам. Кости разрубить, сложить в кастрюлю, налить холодной воды, поставить варить. Вариться должно очень долго. Положить кореньев, лаврового листа, английского перца.

Когда будет готова нога, ее вынуть, снять мясо с кости, нарезать кусочками, кости сложить обратно, посолить, налить уксуса. Прокипятить, процедить. Залить мясо процеженным отваром, разделив в две формы. Застудить.

Рагу из сердца

(телячьего или воловьего)

Взять сердце, разрезать его пополам, хорошенько промыть кровь, посолить, чтобы полчаса полежало в соли, сполоснуть, разрезать на тонкие, квадратные ломтики, сложить в чугунный котелок, покрошить две больших луковицы, положить ложку русского масла, если сердце постное.

Хорошенько подрумянить, подливая по ложке воды, чтобы лук превратился в ровную коричневую массу. Начистить картофеля, нарезать небольшими кусками, положить в котелок, чуть поперчить, посолить. Одну—две дольки чеснока растолочь—положить для вкуса. Налить воды, чтобы покрыло картофель. Дать увариться.

подавая, выложить на круглое блюдо.

З р а з ы

Взять провернутой говядины 800 граммов. Размочить в воде французскую булку, очищенную от корки; соли, перца по вкусу, еще раз проверить через машинку все вместе, тогда положить два яйца. Хорошо размешать.

Взять оставшуюся со вчерашнего обеда гречневую кашу, смешать ее с поджаренным в масле луком, чтобы каша не была сухой.

Из провернутого мяса приготовить лепешки, на них класть фарш из гречневой каши, скатать



лепешки в виде удлинённых, круглых котлет. Обжарить их на сковороде в масле, поворачивая со всех сторон.

Можно облить их сметанным соусом (см. отдел „Соуса“).

Б у ж е н и н а

От молодой свиньи взять окорок свежий, промыть, положить на противень на две лучинки, сложенные накрест. Перед тем как поставить буженину в печь, ее смазать маслом, положить два лавровых листика, несколько зерен перца, налить несколько ложек воды, две—три луковицы разрезать на несколько частей, два—три яблока разрезать на кусочки (антоновских).

Когда буженина обжарится, т. е., обрумянится, обливать ее соком, который стекает, каждые пять—десять минут.

Если при прокалывании вилкой не показывается кровь, значит готова. Слить верхний жир. Лук и яблоки растереть до ровности, развести с оставшейся подливкой и облить буженину, выложенную на блюдо.

К ней подается отварная картофель или пюре картофельное.

Запеканка

(из мяса и картофеля)

Сварить полтора кило картофеля (в шелухе или без шелухи, как удобней в данный момент) промять ее, посолить, поперчить, если суховата подлить немного молока, вбить одно яйцо. Хорошо размешать.

Оставшееся со вчерашнего обеда суповое мясо провернуть через машинку, две три луковицы мелко крошить, поджарить в масле. В лук положить все провернутое мясо, чтобы пропиталось маслом, посолить эту массу, поперчить, размешать. Хорошо пару крутых яиц крошить.

Помыть противень, вытереть его, смазать маслом, посыпать сухарями, выложить на противень половину протертого картофеля, ровным слоем, сверху него положить мясной фарш, старательно разровнять его, сверху выложить остальную картофель протертую разгладить, заровнять. Смазать сверху яйцом. Посыпать сухарями.

Поставить в печь горячую на час. К столу подавая разрезать или квадратами или удлиненным ромбом.

3

ОКОРОК — ПОРОСЕНОК**Вареная ветчина**

Взять кусок просоленной ветчины, если она очень соленая, то ее вымочить в нескольких водах и сварить в свежей воде.

Чтобы лишить ветчину специфического запаха, а, главное, чтобы не была очень солона, положить корку черного хлеба, которая поглощает соль. Когда ветчина сварится до мягкости, положить ее на блюдо, снять кожу, нарезать ломтиками.

Подавать к ней горчицу или хрен с уксусом.

Вареный копченый окорок

Окорок надо вымочить не менее суток, иначе он будет сухой, жесткий и соленый, меняя каждый раз воду, а затем помыть в кипятке, сполоснуть и поставить варить в холодной воде, завязав в старую салфетку и варить, дав закипеть, на большом огне, а потом варить под крышкой на тихом огне.

Вариться должен несколько часов.

Показателем готовности служит—если косточка, противоположная к ноге, легко вынимается, если

же она сама вывалилась, значит окорок переварен. При варке надо положить несколько зерен перца, несколько лавровых листьев, пару луковиц.

Когда окорок готов, его снять с огня и оставить окорок остывать в жидкости, чтобы был сочен. Когда остынет, выложить на блюдо.

Запеченный окорок

Окорок копченый вымочить сутки, меняя воду, помыть в горячей воде, ополоснуть, обтереть до суха. Приготовить тесто из ржаной муки несеянной, облепить кругом окорок со всех сторон и поставить в печь на два часа, пока не будет готов.

Вынуть, чтобы остыл в тесте, а затем тихонько снять тесто, очистить окорок, подрезать верхнюю кожу, отвернуть и нарезать аккуратными ровными кусочками и обратно опустить кожу.

Украсить ее как вздумается зеленью.

Оставшаяся кожа и кости могут быть использованы при варке борща и щей.

Свиная голова

Многие любят свиную голову запекать.

Ее нужно вымочить, облить кипятком, вытереть насухо, облепить пресным ржаным тестом и поставить в печь на несколько часов. Когда готова, остудить ее, потом осторожно снять корки ржаные и обчистить.

Разукрасить голову цветной или белой бумагой и зеленью.

Поросенок жареный

Поросенка хорошенько вымыть, если его вздумают фаршировать, то вынуть все кости, не повредив мяса, положить фаршу, зашить, обвязать нитками, чтобы не расплылся, положить на противень, подогнуть лапки, подложить лучинки накрест под брюшко, чтобы не пригорело.

Перед тем, как поставить в духовую печь, натереть его прованским маслом, чтобы корочка хрустела. Когда поросенок зарумянится, поливать его (ложкой) каждые 5—10 минут соком от поросенка.

Когда он готов, выложить на блюдо, облить тем же соусом.

К поросенку подавать салат.

Если нафаршировать, то берут гречневую кашу, которую поджаривают с кусочком масла (400 гр.), когда подрумянится, заливают кипятком, солят, ставят в духовой шкаф, а когда готово, то наполняют им поросенка.

Поросенок под хреном

Поросенка очистить, опустить в холодную воду, варить, чтобы не отбить вкуса, не кладут ни кореньев, ни пряностей.

Солью натирать поросенка нельзя, так как от этого он краснеет.

Поставить на сильный огонь, но не доводить до кипения, как станет закипать, сдвинуть на тихий огонь и так доваривать до готовности. Вынуть на блюдо и облить белым соусом.

Взять $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 столовую ложку масла, 2 стакана бульона—все прокипятить, посолить, влить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана сметаны.

Поросенок заливной

Очистить поросенка, положить его в холодную воду и варить до готовности. Вынуть его на блюдо, осторожно вынуть все кости, положить его под пресс, придав ему желательную форму.

Когда остынет, нарезать ровными ломтями и выложить на более или менее глубокое блюдо наподобие целого поросенка, разместив голову и лапки.

Кости, вынутые, положить обратно и доваривать в бульоне, положив в него и корни. Если он недостаточно крепок, прибавить пару листов желатину (белого).

Очистить бульон белком, процедить, дать ему остынуть и залить приготовленного поросенка.

Украсить его ломтиками крутых яиц, нарезанными кореньями, которые варились в бульоне, и зеленью.

П Т И Ц А

Жареный гусь

Опалить и выпотрошить гуся, вымыть хорошо, вытереть его снаружи и внутри солью, обрезать лишний жир, положить на противень. На дно противня посыпать мелко накрошенную луковицу, налить немного воды или несколько ложек бульона, а потом гусь поливать его собственным соком.

Петроха гусиные оставить для супа.

Шейку можно осторожно снять и ее фаршировать либо говядиной, приготовленной как на котлеты, либо мукой с сухарями.

Для этого взять $\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{1}{4}$ стакана истолченных и просеянных сухарей, положить кусочками нарезанное внутреннее сало (гусиное), посолить, поперчить, нафаршировать шейку, зашить ее, положить в суп, прокалывая вилкой несколько раз, а затем ее поджарить.

Чтобы у гуся была хрустящая корочка, надо его вытереть прованским маслом перед тем, как посадить в печь.

К нему можно потушить яблоки отдельно, либо в нутро гуся положить яблоки, разрезанные пополам и посыпанные солью.

Жир надо слить, а в густой остаток прибавить еще несколько ложек бульона и это составит соус к гусю.

К жареному гусю подавать гречневую кашу.

Рагу из гуся

Оставшийся от обеда гусь разрезать на небольшие куски. В котелке распустить 25 гр. масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки, слегка поджарить, развести бульоном или просто водой (2 стакана), влить остаток соуса от гуся, положить соли, перца, сложить туда нарезанного гуся, положить отваренный картофель или положить на дно сырой картофель, а сверху выложить гуся и так под крышкой дать картофелю увариться.

Кто любит—пол дольки чесноку растереть и положить.

подавая выложить на блюдо.

Гусиные печонки

В магазинах Охотного ряда продаются гусиные печонки, они расцениваются значительно дороже телячьих. Из них готовят вкусное блюдо.

Печонки эти хорошо промыть, просолить.

На сковородке поджарить накрошенный лук (3—4 шт.) лапшой, когда он полуготов, положить в него печонки, чтобы жарились с обеих сторон, не больше 8—10 минут. Подавать к ним картофельное пюре.

Рябчики жареные

Рябчика обшипать, выотрошить, вымочить в холодной воде часа два, вынуть, насухо обтереть, посолить, ножки прижать к туловищу и обвязать ниткой, чтобы не отставали и положить в кипящее масло грудкой вниз.

Когда обжарится, перевернуть, если обжарится со всех сторон, покрыть крышкой, чтобы потушился несколько минут.

Жарятся рябчики 25—30 минут.

Когда готовы, их разрубить пополам; выложить на блюдо.

Если масла много, в котором жарились рябчики, то часть слить, а в остаток влить 2—3 ложки бульона и 2 ложки сметаны, размешать и этим залить рябчиков.

Утка жареная

Утки жарятся, как и гуси, в точности (см. жареный гусь). Для жаркого гусей и уток выбирают пожирнее, а для варки менее жирных, лишний жир в тех и других срезается.

К уткам подаются тушеные яблоки и салат.

Курица жареная

Опустить зарезанную курицу в холодную воду, ошипать, опалить, дать ей полежать немного, а потом выпотрошить (лучше всего куриц употреблять на другой день после резки). Натереть ее снаружи и внутри солью, положить в котелок с маслом, влить несколько ложек воды, положить одну очищенную луковицу, жарить в горячей духовой печи. Поливать курицу каждые 5—10 минут соком от курицы.

К ней подавать жареный картофель с салатом.

Р Ы Б Н О Е

Общие сведения

Рыбная пища по питательности своей ничем не отличается от мясной, и если только рыба свежая (т.-е. живая), то она лучше, приятней говядины.

Рыба бывает живая, уснувшая и мороженая.

Чтобы узнать, свежа ли рыба,—можно судить по жабрам. Если жабры красны, то рыба свежа, если они бледны или, наоборот, темны—значит рыба в пищу не годится, и такая рыба вредна даже.

Чтобы убедиться, что жабры не окрашены, надо их потереть мокрой тряпочкой (продавцы их часто окрашивают кровью).

Признаки свежести рыбы:

- 1) глаза рыбы должны быть полные, выпуклые и светлые, никак не ввалившиеся и не мутные.
- 2) туловище—упругое, крепкое,
- 3) брюшко—синевато-белого цвета и крепкое,
- 4) кожа—без слизи и налета,
- 5) жабры—красного цвета.

Рыбная уха

Взять мелкой рыбы и сварить из нее бульон. Варить на легком огне до тех пор, пока рыба

окончательно не разварится, слегка посолить. Процедить сквозь салфетку.

В готовый бульон положить осетрину или стерлядь, нарезанную на куски по числу порций и кипятить до тех пор, пока рыба не сварится.

По желанию можно при вторичной варке положить несколько очищенных картофелин.

Суп из селедки

Недорогую селедку очистить от костей. Кости разрубить и вместе с головой залить несколькими стаканами воды, поставить варить 20 минут, процедить (предварительно селедку вымочить часа два в воде). Положить нашинкованных кореньев, несколько очищенных и нарезанных картофелин. Мясо от селедки разрезать на кусочки и положить один лавровый листик, прокипятить, заправить ложкой муки и жареным луком.

Простая уха

Взять одно кило воблы и окуней мелких, почистить, выпотрошить, хорошо промыть, вырезать мягкие части, а все поставить варить в определенном количестве отсчитанных стаканов воды, чтобы выкипело ровно наполовину.

Рыба должна совершенно развариться. Бульон процедить.

Положить в него кореньев разных белых, луковицы, несколько (3—4) лавровых листьев, несколько зерен английского перца.

Мягкие части рыбы слегка обжарить, и за полчаса до конца варки положить в уху. Проварить.

Каждому в тарелку положить пол-ломтика лимона.

Судак разварной

Взять судак в 1—1½ кило, очистить, выпотрошить, вымыть в холодной воде, перевязать ниткой голову, чтобы не раздулась, налить холодной водой, чтобы только покрыло, положить только белых корней, две луковицы, 2 лавровых листа, английского перца, соли, поставить на сильный огонь, варить под крышкой.

Вариться он не должен долго, с момента кипенья не более 20 минут, поэтому хорошо судак залить не чистой холодной водой, а остуженным отваром овощей.

Когда готов, выложить на блюдо, огарнировать отварным картофелем, посыпанным зеленой петрушкой.

Отдельно в соуснике подавать голландский соус.

Щука фаршированная в сметане

Очистить щуку от чешуи. Разрезать вдоль хребта. Снять кожу, не прорвав ее. Вынимать хребет около головы и хвоста. Голову и хвост оставить при коже. Промыть в холодной воде. Мясо очистить от костей, смочить в молоке, 2 луковицы, 7—8 штук мелких рыбок снятых с костей, 2 ложки

растопленного масла, 2 желтка, рубленного укропа, перца и соли, все смешать и растереть колотушкой так, чтобы образовалось тесто. Нафаршировать этим тестом кожу рыбы и туго зашить.

Обвалять рыбу в сухарях и жарить на масле, подрумянив с двух сторон, облить сметаной и поставить в духовой шкаф не на долго.

Переложить на блюдо и облить соусом, в котором жарилась рыба.

Осетрина по-русски

Взять 1000—1200 грамм осетрины. Очистить от хрящей.

Продержать в кипятке от 3—5 минут. Вынуть и облить холодной водой. Снять кожу, положить в кастрюлю, влив в нее 2 стакана воды, один стакан огуречного рассола и 2 чайные ложки соли. Поставить в духовку тушить.

Вынуть из духовки, поставить на борт плиты.

Приготовить соус:

Взять 2 ложки прованского или горчичного масла, влить в кастрюлю и слегка поджарить с 2 столовыми ложками муки. Развести с бульоном из под рыбы. Положить 2 столовых ложки томата, один соленый очищенный, изрезанный ломтиками огурец, 2—3 маринованных гриба, 100 гр. каперсов, 100 гр. оливок, залить рыбу и вместе прокипятить.

Рыба жареная

Взять какой-либо крупной рыбы (судак, щуку, карпия и др.), очистить и вымыть. Разрезать на куски, посолить.

Через 1 час вытереть, обвалить в муке и сухарях. Поставить сковороду на огонь. Раскалить ее, налить от $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла (подсолнечного, горчичного), когда закипит, положить рыбу и поджарить с обеих сторон.

Посыпать сухарями и прокалывать вилкой, чтобы хорошенько прожарилась.

Рыбные котлеты

Взять судака или щуки. Очистить, вынуть кости. Мясо мелко разрубить, прибавив одну смоченную в воде булку, ложки две подсолнечного масла и немного перца и соли.

Сделать котлеты, обвалить в муке и поджарить на постном масле.

Судак по-польски

Взять судака, очистить, отварить с перцем, лавровым листом и кореньями. Посолить. Прокипятить и варить на медленном огне до готовности.

Приготовить соус:

Взять 2—3 круто сваренных яйца, мелко разрубить и положить все в растопленное масло.

Подать с отварным картофелем. Соус отдельно. Картофель можно посыпать укропом.

Раки вареные

Взять раков, помыть в холодной воде. Положить в кастрюлю, залить водой, чтобы раки были покрыты водой.

Кипятить от 15 до 20 минут. Воду хорошенько посолить. После кипячения подержать минут 15—20 в воде.

Судак жареный

Взять судак, очистить, выпотрошить, помыть в холодной воде, разделить его вдоль, вынуть кости, пересолить. Дать ему полежать в соли час, затем обтереть, обвалять в муке и жарить или обвалять в яйце и сухарях и жарить в масле, положив сразу побольше, чтобы зарумянился, прокалывая вилкой.

В толстых местах прорезать ножом, чтобы был готов, а то сырая, плохо прожаренная рыба и не вкусна и вредна.

К рыбе подавать салат.

Так жарится любая рыба.

Если рыба мелкая, ее жарят цельной.

Котлеты рыбные

Взять рыбу—либо судак, либо щуку или окунь, очистить, выпотрошить, вынуть кости. Мясо провернуть через машинку. Одну луковицу накрошить, поджарить в масле, смешать с рыбой.

Полфранцузской булки вымочить в $\frac{3}{4}$ стакана молока, положить, не отжимая, опять про-

вернуть все вместе через машинку. Положить ложку масла.

Выделать продолговатые небольшие котлеты, подсыная на стол муки. Обвалять каждую котлету в яйце и сухарях, поджарить в кипящем масле и сложить на блюдо. Подавать с горошком.

К котлетам подавать хренный соус (см. отдел „Соуса“).

Треска вареная

Свежепросоленную треску намочить на сутки в воде, часто сменяя воду, потом варить ее в 2—3 водах; когда готова, вынуть ее на блюдо, убрать отварным картофелем и облить вскипяченным маслом с крутыми, мелко искрошенными яйцами и несколькими ложками бульона.

Щука разварная

Щуку почистить, выпотрошить (лучше всего через голову, вытащив жабры), посолить, положить целиком в кастрюлю, налить готовым остуженным отваром из овощей и специй.

Когда будет готова, положить на блюдо, огарнировать картофелем.

Отдельно подать хренный соус.

Щука маринованная

Щуку очистить, разрезать ее на порции, посыпать солью, сложить в миску, облить кипящим уксусом, покрыть. Надо, чтобы полежала не менее

$\frac{1}{2}$ часа, потом переложить в кастрюлю, залить бульоном (отваром из овощей, костей и пряностей), чтобы покрыло рыбу и поставить варить до готовности, снять с огня, покрыть крышкой.

Выложить на блюдо, подавать с отварным картофелем.

К ней белый соус (см. отдел „Соуса“).

Щука по-еврейски

Взять щуку, очистить, выпотрошить, разрезать на порции, вынуть мякоть, провернуть через машинку, поджарить большую луковицу, мелко накрошенную, в масле, одну сырую луковицу накрошить и все смешать. Пол французской булки смочить в молоке, все пропустить опять через машинку, положить одно целое яйцо, соли, толченого перца,—всем этим фаршем начинить рыбу во все места, откуда была вынута мякоть.

Излишком фаршируют голову или делают крокеты (шары).

Всю рыбу складывают в кастрюлю, при чем на дно кладется маленькая тарелочка, чтобы не случилось поджара, т. е. чтобы не подгорела рыба.

Накрошить две луковицы, несколько ломтиков свеклы красной, уложить рыбу, налить холодной водой, чтобы едва покрывало, по вкусу соли, перца, одну луковицу, поджаренную в масле, и две сырых, чайную ложку сахара. Варить на сильном огне, сначала подливать, когда выкипает будет.

Когда готова, вынуть на блюдо, подавать с натертым хреном, разбавленным уксусом, сахаром и солью, и туда же в хрен натереть половину небольшой свеклы.

Когда рыба вынута, то в оставшийся рыбный бульон положить очищенного картофеля, дать ему отвариться (подлить, если нужно, воды).

Картофель с подливкой, в которой варился, подается горячим, а рыба очень хороша холодная.

Стерлядь тушеная

Взять стерлядь, очистить, вымыть, разрезать на порции, посолить, обвалять сухарями или мукой, поджарить на масле, сложить в котелок, нашинковать несколько штук трюфелей, выжать пол лимона, 2 стакана рыбного бульона.

Все это положить к поджаренной стерляди и тушить не на очень сильном огне до готовности.

Подцветить ее жженым сахаром. Подавать обсыпанную укропом.

Отдельно молодой отварной картофель.

Осетрина тушеная

Осетрины 800 гр., ошпарить, вымыть в нескольких водах, посолить, чтобы полежала часа 1½ в соли. В кастрюльку положить 50—75 гр. масла, лавровых листочков, положить осетрину, облить ее пол стаканом вина (мандеры или портвейна), отжать пол лимона и влить стакан воды или бульона. Тушить под крышкой до готовности.

подавая на блюде, обложить отварным картофелем, маринованными грибочками, нарезанным соевым огурцом, облив соусом, в котором варился.

Вместо лимона можно взять стакан огуречного рассола.

Осетрина жареная

Осетрину обязательно обдать кипятком, прополоскать в холодной воде, снять кожицу, посолить, поперчить, обвалить в муке, поджарить в масле до готовности, сложить в металлическое блюдо, остудить.

Приготовить соус бешамель, посыпать тертым сыром и тертой булкой.

Облить бешамелью и поставить в духовую запечься, и так подавать к столу.

Осетрина разварная

Осетрину обдать кипятком, очистить, промыть в холодной воде и залить отваром из корней, положить луковицу, английского перца, накрыть крышкой и варить на сильном огне.

Когда будет готова, вынуть на блюдо, тотчас же снять кожу, нарезать ломтиками самым острым ножом, огарнировать отварным картофелем, облить белым соусом (см. отдел „Соуса“).

Навага жареная

Навагу выпотрошить, промыть хорошо, снять кожицу и положить в соленую холодную воду. Вынув из воды, обтереть, посолить, обвалить в

мукe, потом в яйцо и тертой булке, положить в растопленное масло и поджарить со всех сторон.

Подавать на блюде с тонко нарезанными ломтиками лимона.

Лососина разварная

Лососину надо ошпарить кипятком, чтобы чешуя легко снималась, вымыть, посолить, чтобы час полежала в соли, залить остуженным отваром из кореньев, луковицы и лаврового листа. Покрывать лососину крышкой и варить до готовности.

Выложить на блюдо.

Подается к ней хрен в уксусе.

Лещ печеный

Очистить леща, выпотрошить, хорошо промыть, посолить и оставить в соли на полчаса. Обсушить, обвалить в муке или сухарях, положить масла на сковородку, на него леща и сверху немного масла и поставить в духовой шкаф.

Когда будет готов, осторожно переложить на блюдо, огарнировать жареным картофелем.

Подавать к нему салат.

Вареный лещ с хреном

Леща очистить, промыть хорошо, посолить, разрезать на куски, залить кипящим уксусом, покрыть, пусть постоит минут 20. Вынуть, переложить в кастрюлю, залить остывшим бульоном из кореньев и пряностей. Сварить на сильном огне.

Когда будет готов, положить на блюдо и облить хренным соусом.

Карп жареный

Очистить от чешуи, промыть, разделить вдоль, нарезать квадратами, посыпать солью, чтобы по-лежал с полчаса, обтереть досуха, обвалять в муке, яйцах и сухарях, поджарить в масле на горячем огне до готовности с обеих сторон.

Сложить на блюдо и, облив помидоровым соусом, подавать.

Карп по-гречески

Карп 2 кило весом очистить от чешуи, выпотрошить, вынуть жабры, хорошенько посолить, дать в соли полежать с полчаса или час, затем вытереть досуха.

Тем временем приготовить следующий фарш: накрошить 3 крупных луковицы, поджарить в масле, нашинковать моркови, репы, петрушки, промыть, посолить (всего корней чтобы было 1¹/₂ кило), положить все корни на горячую сковороду с маслом и поджарить их до полуготовности, и затем, перемешав корни с луком жареным, наполнить ими голову, внутренность рыбы, обложить ее кругом корнями.

На противень, перед тем как положить рыбу, обложить все дно противня ломтиками очищенного картофеля, чтобы рыба не подгорела и не пристала ко дну.

Когда рыба и корни уложены на противень, полить рыбу маслом и поставить в печь духовую.

Когда рыба готова, тотчас же подавать к столу с помидоровым, кисло-сладким соусом.

Караси вареные

Карасей очистить от чешуи, выпотрошить, хорошо промыть, посолить, дать с часок полежать в соли, положить в кастрюлю (если большие караси, разрезать на порции, а маленькие — целыми), залить остуженным отваром из корней лукавицы и лаврового листочка, чтобы покрыло только рыбу.

Варить на сильном огне.

Когда будут готовы, выложить на блюдо. Обложить отварным картофелем, облить все белым соусом (см. отдел „Соуса“).

Караси жареные

Очистить, выпотрошить, хорошо промыть в холодной воде, посолить на $\frac{1}{2}$ часа, затем обтереть до-суха, обвалять в муке и сухарях. Поджарить на горячем масле с обеих сторон.

Приготовить большую мелко-накрошенную лукавицу, изжареную в масле и смешанную с $\frac{1}{2}$ столовой ложкой муки. В нее вбить 2 яйца, размешать с стаканом сметаны, залить этим карасей и поставить на 10 минут в духовую.

Подавать к столу не перекладывая на блюдо.

Вареная камбала

Очистить чешую с нижней стороны рыбы, снять кожу с верхней, выпотрошить, с позвонков очистить кровь, разрезать на порции, посолить.

Накрошить две луковицы и несколько долек чесноку, подрумянить в масле, положить мелкими кусочками нарезанные и очищенные помидоры, рубленного зеленого лука, соли, перца. Налить водой, дать вскипеть, положить туда рыбу, чтобы вода ее покрывала. Варить под крышкой до готовности.

Когда сварится, выложить на блюдо и залить соусом, в котором рыба варилась.

Белорыбица жареная

Очистить, хорошо промыть, куском положив на противень с горячим маслом, распластать пополам и поставить в горячую духовую печь, чтобы подрумянилась, и тогда положить грибков маринованных, нарезанного огурца, жареного лука на масле и влить $\frac{1}{2}$ стакана огуречного рассола, полить маслом, покрыть крышкой и дожарить в духовой.

Подавая, выложить на блюдо, огарнировать всеми приправами, которые положены были в рыбу, облив соусом из-под рыбы.

Белуга разварная

Взять кило белуги, очистить, опустить в холодную воду, хорошо промыть, посолить, залить остуженным отваром из корней и специй. Сварить до готовности.

Когда сварится, вынуть, нарезать ломтями, обложить отварным картофелем и зеленью.

Соус из соленых огурцов (см. отд. „Соуса“).

Караси в сметане

Взять карасей по числу обедающих, вычистить, выпотрошить и посолить. Оставить их в таком виде 20—30 минут. Затем вытереть до-суха.

Поджарить мелко изрубленную луковицу на ложке масла, вмешать туда 2 яйца, остудить. Обмакнуть в полученную смесь карасей. Обвалять в муке, положить на горячую сковороду и жарить на масле с двух сторон.

Облить стаканом сметаны и чуть вскипятить.

Подавать, посыпав зеленью.

Жареный окунь по-деревенски

Взять окуней. Очистить, выпотрошить. Хорошо посолить и оставить на 20—30 минут. Затем посыпать мукой и жарить в масле в духовой печке. Поливать маслом, переворачивая.

Подается с жареным картофелем и солеными огурцами.

Щука в соусе.

Взять щуку, почистить, выпотрошить. Нарезать кусками. Облить немного уксусом и подержать 1½ часа. Положить в кастрюлю 1½ ложки горчичного масла, мелко нарезанных корней: две моркови, один сельдерей, две картофелины, два

лавровых листа, несколько зерен английского перца, пол лимона, нарезанного ломтиками, без зерен и залить все водой, закрыть и варить.

Когда будет готова рыба, вынуть ее. Бульон процедить, добавить туда 1½ ложки томата, половину луковицы, мелко нарезанной и поджаренной на масле, и вскипятить.

Затем вынуть коренья, добавить пол ложки уксуса и облить этим соусом рыбу.

Окрошка из рыбы

Взять кило или полтора кило судака, вымыть, очистить от костей, посолить, нарезать небольшими кусками, поджарить на подсолнечном масле.

Нарезать небольшими кусочками несколько штук свежих огурцов, луку, укропу и соленых грибов (рыжиков), прибавить немного перца и соли и смешать вместе с рыбой.

В отдельном стакане развести в квасе ½ ложки готовой горчицы. Влить в окрошку.

Добавить туда от 2—3 бутылок квасу или кислых щей.

Положить кусочки льда.

Ботвинья

Сварить или осетрину, или лососину, или белорыбицу от кило и больше (в зависимости от необходимости) в соленой воде. Нарезать кусками.

Взять 600 гр. молодой свеклы, сварить в соленой воде, изрубив ее на мелкие куски или стереть на

терке. Процедить. Вложить туда мелко нарезанных очищенных свежих огурцов от 5—6 штук, зеленого луку, укропу и натереть хрену.

Все это слить в миску, добавив чайную ложку горчицы, сахару, соли и от 2—3 бутылок хлебного кваса, вложить рыбу и кусочки льда.

Винегрет с селедкой

Кило картофеля отварить, нарезать ломтиками, 2 селедки вымыть, очистить, разделить на двое, нарезать мелко, две луковицы мелко искрошить.

2—3 желтка сваренных растереть с 2 ложками прованского масла, 2 чайные ложки готовой горчицы, уксусу, одну ложку капорцев, все смешать, подавать.

Форшмак из селедки

Две селедки вымачивать полдня, меняя воду, очистить, изрубить, пропустить через машинку, одну большую луковицу мелко изрубить, смешать. Половину французской булки взять, обрезать все корки, размочить в уксусе, отжать, сложить все и опять повернуть все через машинку.

Налить прованского масла две ложки столовые, ложку сливок, еще уксуса по вкусу, выложить на тарелки, придав форшмаку овальную форму.

Салат из остатков

Салат этот можно готовить из всевозможных остатков обеда: мяса, дичи, рыбы и т. д. Нарезать оставшееся на мелкие кусочки. Добавить карто-

фея вареного или жареного, огурцов, мелко-рубленной зелени, луку, яиц, соленных рыжиков, петрушки, моркови и т. д. по желанию.

Залить соусом из одной чайной ложки горчицы, полложечки соли, одной ложки прованского масла, ложки уксуса и немного перца.

Хорошенько размешать.

Ф о р ш м а к

Взять 2 луковицы, нарезать на мелкие части и поджарить на постном масле.

Сварить в соленой воде $\frac{3}{4}$ стакана риса. Процедить.

Смять 10—12 штук вареных очищенных картофелин.

Мелко изрубить 2 селедки, очистив их от костей и предварительно вымочив их в воде.

Все смешать, хорошо посыпав перцем и белыми сухарями.

Поставить в духовую печь, чтобы подрумянился.

Котлеты из селедок

Взять несколько хороших селедок, очистить, вынуть кости, порубить мелко с поджаренным луком.

Смочить и выжать французскую булку, смешать все вместе. Сделать небольшие котлеты, обвалять их в муке и жарить на горчичном масле.

Маринованные сельди

Взять голландских сельдей, мочить в воде 36 часов. Вынуть из воды, обтереть разрезанной луковицей. Выпотрошить, разобрать на двое, кости вынуть, сложить в банку, перекладывая ломтиками лука, с зернами перца, кусочками лимона и нарезанными кореньями.

Вскипятить уксус с лавровым листом, перцем и гвоздикой, остудить и залить.

Через 24 часа сельди будут готовы.

Винегрет зимний постный

Отварной картофель мелко нарезать кружочками, свеклу, репу, соленых огурцов, очистить от кожи и нарезать ломтиками, белых бобов отварных, капусты кислой шинкованной, маринованной цветной капусты нарезать кусочками, заправить все прованским маслом и уксусом.

ОТДЕЛ IV

СОУСА

Польский соус

На сковороде распустить масло на сильном огне, немножко положить мелко-истолченных сухарей (медленно сыпать их, помешивая), прокипятить, подрумянить сухари.

Этот соус идет к макаронам, разварной говядине, цветной капусте, разварному картофелю и разварной рыбе.

Грибной соус

Взять 50—100 гр. сушеных грибов, положить в маленькую кастрюлю, залить холодной водой, предварительно хорошенько промыв. Уварить до половинной готовности.

Вынуть их ложкой и мелко изрубить или пропустить через мясорубку и опустить обратно в грибной отвар, посолить по вкусу, чуть поперчить.

На сковороде положить ложку масла, поджарить с двумя ложками муки, растворить грибным отваром и заправить грибы.

Кто любит пикантность, опустить туда $\frac{1}{4}$ лимона (выжать).

Соус из хрена

В ложке масла поджарить ложку муки, развести стаканом бульона, всыпать пол стакана хрена, натертого на терке или пропущенного в мясорубке, прокипятить и влить пол стакана сметаны.

Размешать и подавать.

Сметанный соус

(к котлетам, биткам и всякому жареному мясу и рыбе)

В сковороду, в которой жарились котлеты или рыба, как только их сняли, влить две—три ложки холодной воды, хорошенько смешать, чтобы все отстало со сковороды и тотчас же влить несколько ложек сметаны (5—6), чуть дать вскипеть и тотчас же облить им битки или рыбу или что надо.

Так оставить на сковороде нельзя, он станет водянистым.

Белый соус

Положить в кастрюлю пол ложки масла, как распустится—положить полную ложку муки и, помешивая, прожарить, чтобы не темнело.

Развести двумя стаканами бульона или овощного отвара, положить две ложки сметаны, посолить, всыпать зеленого луку накрошенного и кусочек масла.

Горчичный соус

Распустить пол ложки масла и всыпать одну ложку муки, поджарить, развести бульоном (1¹/₂ стакана), прокипятить. Положить одну чайную ложку или полторы горчицы, немного уксуса, ложку сахара, соли, дать вскипеть.

Облить горчичным соусом можно сосиски, разварную говядину, рыбу, всякие винегреты.

Соус Бешамель

Взять 25 гр. масла, поставить на горячий огонь, растереть с ¹/₄ стакана муки, влить один стакан молока, посолить.

Хорошо размешать до густоты сметаны.

Остудить и тогда заливать жареную говядину (уже нарезанную), индейку, курицу жареную, рыбу—судак, караси и поставить в печь, чтобы зарумянилось.

Соус провансаль

Два крутых (или сырых) желтка растереть с 2 чайными ложками сахара, одной полной чайной ложкой готовой горчицы, растереть до ровной густоты, тогда начать подливать прованского масла по чайной ложечке до 200 грамм и уксуса по немногу.

Растирать, пока не превратится в ровную, густую пену.

Можно положить в соус ложку капорцев.

Голландский соус

Две чайных ложки муки растворить с стаканом бульона (если соус готовится для рыбы, то с рыбным бульоном) и 100 грамм масла сливочного распустить, смешать; пол ложечки соли.

Держать на огне, помешивая, пока не загустеет. Дать вскипеть, отставить и тотчас же всбить, быстро мешая, один желток, растертый с пол лимона.

Помидорный соус

Взять несколько помидоров, положить их в кастрюлю, дать прокипеть, откинуть на густое решето, протереть.

На сковородке поджарить в масле мелко накрошенную луковицу, прибавить ложку столовую муки, все это смешать с протертыми помидорами. Положить по вкусу соли, сахару.

Если недостаточно кислоты, то подлить ложку уксуса и разбавить, если надо, немного бульоном.

Татарский соус

Четыре желтка растереть до бела с двумя ложками сахара, влить полторы—две ложки прованского масла, растереть, медленно прибавлять пол стакана уксуса и стакан мелко натертого хрена, растирать до ровности.

Соус из соленых огурцов

Два соленых огурца очистить от кожи, нарезать мелко, залить двумя стаканами бульона (если соус для говядины, то мясного бульона, если для рыбы—то рыбного), заправить жженным сахаром.

Пол ложки масла растереть на огне с ложкой муки, уксуса—две ложки или более (по вкусу), положить ложку сахара, пол стакана огуречного рассола.

Все размешать, прокипятить, подавать к разварной говядине, к разварной рыбе.

Соус к холодной говядине или рыбе

2—3 крутых желтка стереть с прованским маслом (ложки 2—3), 3 чайных ложечки сахара. Хорошо все растереть.

Пол луковицы натереть на терке, смешать, положить чайную ложку готовой горчицы, уксуса по вкусу, пол стакана молока (можно сливок).

Размешать все хорошо, облить говядину жареную или вареную—холодную, или разварную холодную рыбу.

Соус миндальный

Взять два желтка растереть с четверть стакана сахара; пол стакана сладкого миндаля мелко истолочь в ступке, растворяя понемногу молоком, чтобы всего было два стакана, прокипятить, процедить, отжать, смешать с яйцами, поставить на плиту мешая, пока не загустеет, не доводя до кипения.

Соус сабайон

Пол стакана сахара растереть с тремя желтками до бела, стереть цедру с пол лимона, поставить на огонь, подливая понемногу пол стакана вина, растворенного с пол стаканом воды. Отжать сок из пол лимона, отставив на тихий огонь, без перерыва сбивая его.

Надо довести соус до самого горячего состояния, но ни в коем случае не допускать до кипения.

Требуется напряженное внимание, когда готовится сабайон. Как только сабайон погустеет, тотчас подавать.

Соус лимонный

Снять цедру с одного лимона и отварить ее в воде, чтобы осталось два стакана отвара, растворить в нем пол стакана сахарного песка, выжать сок одного лимона, вскипятить, остудить.

Три желтка растереть с пол стаканом сахара до бела, развести со всем соусом, мешая довести до горячего состояния и подавать.

СТОЛ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Грибной бульон

Взять 100 гр. сушеных белых грибов, мочить их час в теплой воде, перемыть, обварить кипятком, затем, разрезав, положить в кастрюлю вместе с луком, петрушкой, сельдереем и пореем.

Залить водой и кипятить, пока корни не разварятся.

Положить в бульон мелко нарезанную луковицу, поджареную на ложке масла.

Картофельный суп с грибами

В бульон, приготовленный из отвара корней и грибов, мелко нарезанных, опустить мелко нарезанный картофель и кипятить $1\frac{1}{2}$ часа.

По желанию можно добавить и пол стакана манной крупы.

Заправить можно маслом и мукой или сметаной.

Суп рассольник

Взять от 6 до 8 соленых огурцов, очистить их от кожицы и сердцевины.

Из кожицы, сердцевины и различной зелени а также обрезков кореньев, сварить бульон и процедить его.

Затем коренья, очищенные от кожицы, обдать кипятком и слить его. Положить пол ложки масла и влив немного бульона, накрыть крышкой и тушить на плите.

В наполовину готовые коренья положить нарезанный картофель и тушить до того, пока не сделаются мягкими.

Сварить до мягкости пол стакана перловой крупы.

Соленые огурцы, очищенные от кожицы и сердцевины разрезать на мелкие части и вскипятить в соленном кипятке, откинуть на дурхшлак и обдать холодной водой.

Рассол от огурцов процедить и вскипятить.

Ложку муки, разведенную в пол стакана холодной воды, вскипятить вместе с огуречным рассолом, подбавляя его по вкусу.

Положить приготовленные заранее перловую крупу, огурцы, коренья, картофель и сметану. Все вместе прокипятить.

Суп с макаронами

Сварить из разных кореньев, моркови, петрушки и сельдерея, бульон.

Отдельно сварить 200 грамм макарон в посоленном кипятке. Процедить макароны на дурхшлаке,

положить в кастрюлю и протрясти горячими с двумя ложками сливочного масла.

Положить макароны вместе с маслом в бульон и прокипятить.

Суп рисовый с томатами

Сварить суп из корней моркови, петрушки, репы и брюквы.

Сваренные овощи протереть.

Перемыть $\frac{3}{4}$ стакана риса в холодной воде и сварить отдельно.

Сваренные овощи и рис протереть вместе и вместе с бульоном прокипятить, положив предварительно 100 гр. пюре из томатов или 5 штук мелко изрезанных и протертых свежих томатов, потушив их сначала на огне.

В готовый суп подбавить сметаны пол стакана.

Суп овсяный

Промыть 200 гр. овсянки в холодной воде. Затем прокипятить в 4 стаканах горячей воды, накрыв крышкой. Отлить воду. Влить 3 стакана молока, 3 чайных ложечки масла сливочного и ложечку соли. Держать на легком огне под крышкой, изредка помешивая.

Когда овсянка разварится, протереть через сито. Протертую массу положить в кастрюлю, залить 5 стаканами кипящего молока и вскипятить.

Положить 50 гр. масла и подбить 2 желтками, все время мешать, чтобы не заварился желток.

Суп картофельный со сметаной

10 штук картофеля нарезать, варить в 8 стаканах воды. Воду посолить по вкусу. Кипятить, пока картофель не разварится.

В готовый суп влить полстакана сметаны и 2 крутых яйца, изрезав их на мелкие части.

Суп из моркови

Взять одну большую морковь и варить ее до тех пор, пока она не разварится. Затем протереть на дурхшлаке.

Прибавить 5 стаканов молока и прокипятить. Солить по вкусу.

Подбить 2 ложками муки, разбавленными в холодном молоке.

Б о р щ о к

800 гр. свеклы, очищенной и вымытой, мелко нарезать и поджарить с двумя столовыми ложками сливочного масла. Снятую кожуру от свеклы промытую, сварить в соленой воде и, процедив, залить свеклу.

Кипятить до тех пор, пока не будет готово. Процедить.

По желанию можно добавить лимонного сока.

Молочный суп пшениный

200 гр. пшени перемыть хорошенько (хорошо даже в теплой воде промыть), залить 3 ст. холодной воды, положить кусочек масла, посолить.

Когда наполовину уварится, развести кипяченым молоком до необходимого количества и желаемой густоты.

Фруктовый суп яблочный

Несколько яблок очистить от кожи и сердцевин, разрезать каждое на 6—8 частей, сварить с сахаром по вкусу, положить кусочек корицы.

Сердцевину и кожицы отварить отдельно и процедить в суп.

Взять полную ложку картофельной муки, развести холодной водой (2—3 ложки воды), вскипятить, заварить, мешая.

Хорошо прибавить сок $\frac{1}{4}$ лимона, а корочку стереть на терке для аромата.

Фруктовый суп из урюка

Взять 400 гр. урюка, хорошенько его промыть, налить холодной водой, положить сахара по вкусу и сварить до готовности. Стереть цедру с пол лимона.

Взять ложку картофельной муки, развести в $\frac{1}{4}$ стакана воды, заварить.

Такой суп едят горячим или холодным.

Украинский борщ

Мелко нарезать капусту, буряк (свеклу), морковь, посыпав мукой, поджарить на постном или сливочном масле, прибавив соли и перца.

Сварить белой фасоли, несколько грибов и немного зелени. Когда будут готовы, положить туда капусту и все поджаренные коренья и прокипятить, вынув предварительно грибки и мелко их нарезать. Грибки, разрезанные на мелкие части, с луковицей поджарить в постном или сливочном масле. Затем двумя ложками помидорового пюре заправить борщ.

Щи кислые

Сварить 50 грамм белых грибов в 8—10 стаканах воды. Поджарить на подсолнечном масле 2 луковицы. Растереть одну морковь, положить ее в поджаренный лук. Взять 800 гр. кислой капусты, промыть в воде и прокипятить вместе с морковью и луком в одном стакане грибного бульона.

Смешать с остальным грибным бульоном, подболтав одну столовую ложку муки. Грибы мелко нарезать и, добавив 2 ложки томата-пюре, кипятить полчаса.

Картофельные котлеты

Очистить картофель. Промыть в холодной воде и сварить. Промять горячим. Протереть через дурхшлак. Положить пол ложки масла, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ стакана муки и немного сахара и соли. Сделать котлеты и, смазав каждую яйцом и сухарями, жарить в масле.

Подавать можно с грибным соусом или соусом из томата (см. отд. „Соуса“).

Картофель тушеный

Очищенный картофель нарезать и положить в кипяток. Посолить. Положить сельдерей, луку и порею и вместе тушить. Затем прибавить масла и петрушки.

Каша из тыквы

Очистить тыкву от кожи и сердцевины, нарезать и натереть. Прибавить кипящего молока и вскипятить.

Всыпать хорошо промытого (в теплой воде) пшена, посолить и поставить в печь, чтобы упрело.

Горошек свежий зеленый

Очистить горошек от стручьев. Варить в крутом соленом кипятке. Прибавить сахара по вкусу. Когда горошек сварится до мягкости, слить часть воды, заправить ложкой муки и, кто любит, — немного уксуса влить, выложить на блюдо и сверху положить кусочек сливочного масла.

Подается горячим.

Картофель молодой

Отварной молодой картофель очистить от кожицы, всыпать в кастрюлю, сверху положить ложку сливочного масла, немного зеленой изрубленной петрушки, посолить, накрыть крышкой и тушить на плите от 20 до 30 минут.

Картофельное пюре

Сварить очищенный картофель в соленой воде. Когда будет готов, протереть сквозь решето и положить в кастрюлю. Влить молока и немного масла. Размешать.

Когда сгустится—пюре готово.

Картофель жареный

Очистить картофель. Нарезать тонкими ломтиками, положить в холодную воду. Затем обсушить на полотенце, посолить и жарить на масле постном или скоромном.

Сы р н и к и

Взять 400 гр. свежего творога, протереть через сито, посолить, влить 2 сырых яйца, размешать. Вскипятить отдельно посоленную воду и в кипяток опускать дуршлаговой ложкой сделанные из творожной массы пышки.

Когда всплывут наверх, вынуть, облить маслом и сметаной.

Калуста цветная

Очищенную цветную капусту кладут на один час в соленую холодную воду. Отдельно вскипятить воду, и в крутой соленый кипяток опустить цветную капусту.

Когда капуста будет мягкая, выложить ее, полив растопленным маслом с сухарями (польский соус).

Яичница глазунья

На нагретую сковороду положить масла. Разбить яйца и, не разбалтывая, выпускают на сковороду. Когда белок побелеет, яичница готова.

Лапша на молоке

Молоко пополам с водой вскипятить, всыпать лапшу (домашнюю лучше всего) или вермишели, посолить, сварить, положить масло и подавать к столу.

Макароны тонкие с маслом

400 гр. тонких макарон наломать и варить в соленом кипятке, кладя на 3 стакана воды одну ложечку соли. Варить до мягкости, откинуть на решето и дать стечь воде, и, не давая остыть, сложить обратно в кастрюлю с 100 гр. масла, размешать.

Переложить на блюдо и посыпать 100 гр. тертого сыра. Подавать к столу горячим.

Макароны с грибами

Сварить 6 сушеных грибов и мелко нарезать. На грибном бульоне сварить 400 гр. тонких макарон. Изрубить одну большую луковицу и поджарить в масле, смешать с грибами, всыпать в макароны, смешать.

Выложить на блюдо и подавать горячими.

Макароны с творогом запеченные

400 гр. тонких макарон сварить, откинуть на решето. Переложить в кастрюлю, предварительно размешав с 3 ложками масла. Взять ситейник, помазать маслом и обсыпать сухарями и перекладывать рядами макароны и творог.

Творог приготовить следующим образом: хорошо отжать 400 гр. творогу, протереть через решето и постепенно смешивать со сметаной, двумя яйцами, солью, сахаром по вкусу и 100 гр. масла. Запечь, чтобы подрумянились.

Обсыпать сверху корицей с сахаром. Подавать в том же ситейнике, в котором запекались.

Лапшеник

400 гр. толстых макарон отварить в подсоленной кипятке, когда будут готовы, откинуть на дуршляке, не поливая водой, положить ложку масла, два-три яйца, немного натертого сыру, одну чайную ложку пудры сахарной, а кто любит, то и больше сахара.

Все выложить в ситейник и запечь в духовом шкафу.

Подавать к нему сметану или сок от варенья.

Крупеник

Отварить густую гречневую кашу из 200 гр., положить 200 гр. протертого творога свежего, соли по вкусу, столовую ложку сахара, 100 гр. масла,

два яйца. Хорошо все размешать, выложить в плоску, вымазанную маслом, и запечь. Сверху положить кусочек масла.

Подавать к крупенику сметану.

Тыква с рисом

Кило тыквы очистить, нарезать небольшими кусочками, разварить в малом количестве воды и протереть сквозь сито. Пол стакана рису вскипятить один раз, откинуть на решето, потом разварить в полбутылке молока, смешать с тыквой, прибавить масла и сахара.

Поставить в духовую зарумяниться.

Котлеты рисовые, жареные

1½ стакана рису хорошо промыть, всыпать в кастрюлю в холодную воду и дать один раз закипеть, все время мешая. Откинуть на решето, облить холодной водой и всыпать в еще не кипящую воду или молоко, на 1½ стакана рису нужно взять 6 стаканов воды или молока и варить до мягкости, но не давать развариться, посолить по вкусу, положить ложечку масла, разбить одно яйцо, смешать, сделать котлетки, обваливать в яйце и обсыпать толчеными сухарями и поджаривать в масле.

Эти же котлеты можно подавать и на сладкое, предварительно примешав к рису сахара, натертой лимонной цедры или толченой корицы и 1¼ стакана толченого сладкого миндаля.

К столу подавать с каким-нибудь вареньем.

Г р е н к и

Взять французскую булку, обрезать корки, нарезать ломтиками, побрызгать растопленным маслом, а кто любит—посыпать натертым сыром голландским или русско-швейцарским, положить в печь духовую, поджарить т.е. подрумянить.

Подают их к всевозможным супам.

Гренки к завтраку

Взять французскую булку, не обрезать корки, нарезать ломтями, обвалить их с обеих сторон в яйце, размешанном с двумя-тремя ложками молока, посолить и жарить в масле на сковородке, подрумянивая с обеих сторон.

Хорошо сверху посыпать натертым сыром.

Ячневая каша

Полтора стакана ячневой крупы перемять в нескольких водах, всыпать в 4—5 стаканов кипятку, по вкусу посолить, когда будет почти готова, подлить 2—2½ стакана молока и варить до мягкости.

Перед подачей положить 3 ложки масла.

Овсянка на молоке

Стакан овсянки всыпать в 3 стакана кипящего молока или воды, варить пока не выкипит, долить еще полтора—два стакана молока, посолить и положить ложку масла.

Пшениная каша

Полтора стакана пшеницы вымыть в нескольких водах, залить 2 бутылками воды или молока и варить до мягкости, солить по вкусу и положить 100 гр. масла.

Если каша варится на воде, то к ней хорошо подать молоко.

Каша из тыквы

Очистить тыкву, середину вырезать, а тыкву мелко нарезать и варить до мягкости. Откинуть на решето, в полученную массу влить стакан молока, положить 3—4 ложки сахара и кусочек сливочного масла и вскипятить.

Каша гречневая на паре

Взять 400 гр. чистой крупы ядрицы и залить ее холодной водой в горшочке так, чтобы только немного покрыть крупу. Добавить 100 гр. масла и немного соли, размешать.

В кастрюлю с кипящей водой поставить этот горшочек и варить часа 3, не давая выкипать воде в кастрюле. Каша будет готова, когда будет красной, и каждая крупинка будет отдельно.

Такая каша подается к котлетам и щам.

Крутая каша из ядрицы

400 гр. ядрицы поджарить на сковородке на легком огне, мешая, чтобы не подгорела. Всыпать

в горшок, положить ложку масла, посолить и залить кипятком, чтобы покрыло крупу, перемешать, покрыть крышкой и поставить в духовую печь часа на три.

К каше можно подать молоко.

Каша из мелкой гречневой крупы

Взять один стакан мелкой гречневой крупы на 2 бутылки воды, сварить как обыкновенно. Растопить ложку хорошего масла, переложить на блюдо и облить растопленным маслом. Можно со свиными или гусиными шкварками.

Поджаренная манная каша

Вскипятить 2 бутылки молока, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана манной крупы, вскипятить еще раз, все время мешая, чтобы не было комков, посолить не кладя масла. Переложить на блюдо, сгладить; когда остынет, нарезать четырёхугольными ломтиками.

На сковородке распустить 50 гр. масла. Смазать каждый ломтик маслом, уложить на сковородку и посыпать сверху сахаром. Дать подрумяниться, после чего повернуть, опять посыпать сахаром, поджарить, чтобы сахар распустился. Переложить на блюдо и облить подливой со сковородки, немного разбавив ее водой.

Манные гренки

Сварить кашу как указано в предыдущем рецепте, остудить до густоты, нарезать тонкими ломтиками. Обвалять их в яйце и сухарях и поджаривать в масле.

К гренкам подавать толченую корицу с сахаром. Их можно подавать на сладкое.

Кледки мучные

Растереть два желтка с двумя чайными ложечками масла, подсыпая муки понемногу, ложек 6—7, посолить, пару ложек воды влить, два яичных белка взбить в пену, смешать и за 10 минут до подачи чайной ложкой опускать в кипящий суп или в посоленный кипяток и варить минут 5 под крышкой на тихом огне.

Кледки картофельные

200 гр. картофеля отварить в соленом кипятке, когда будет готов, откинуть на сито, когда чуть обсохнет, растереть, посолить, положить рубленого укропу или петрушки, ложку муки, ложку масла, одно яйцо. Хорошенько все смешать и ложечкой брать понемногу и опускать в кипящий суп или соленный кипяток и под крышкой варить минут 5.

Вынуть дуршлаговой ложкой и облить ложкой сметаны.

Крокеты рисовые

200 гр. риса отварить в посоленном кипятке или бульоне, помешивая откинуть на решето и не давая ему остыть, выделать круглые шарики, обвалять их в яйце и сухарях и жарить в кипящем масле. Вынимая, уложить на маленькое блюдо.

К ним подать сметану или грибной соус.

Икра из грибов

Взять 6—10 штук сушеных белых грибов, сварить их в соленой воде, нарубить мелко на деревянной доске, положить в тарелку и смешать с 1½ ложками прованского масла, ложкой уксуса, ложкой бульона из сваренных грибов и пол ложки мелко нарубленной луковицы. Посолить и посыпать перцем.

Икра из баклажанов

Взять синих баклажанов, испечь их в духовой печке, вынуть внутренность и смешать ее с мелко изрубленной луковицей, посолить, поперчить, добавить одну ложку прованского масла и одну ложку уксуса.

Маринованные рыжики

Взять рыжики, очистить их и протереть. Сложить в стеклянную банку шляпками кверху. Залить уксусом, сваренным с лавровым листом, перцем и гвоздикой, процеженным и остуженным. Налить сверху немного прованского масла.

Банку закрыть пробкой и засмолить.

Яичница с молоком

Разбить яйца в чашку, влив туда немного молока. Смешать вместе. Поставить на плиту сковороду, положить масла. Когда масло разойдется, влить яйца с молоком. Посолить, по желанию можно посыпать перцем, петрушкой, укропом и зеленым луком. Мешать.

Когда начнет сгущаться, будет готова.

Винегрет из овощей

Отварить морковь, репу, свеклу, брюкву неочищенными, когда отварятся, очистить от кожицы, нарезать маленькими кусочками (квадратными), сложить все на блюдо, кислых (или свежих) огурцов очистить от кожицы, нарезать мелко, смешать, прибавить отварной фасоли. Картофель почистить, положить в холодную воду, посолить, отварить (не разварив), нарезать, смешать, облить горчичным соусом или провансаль (см. отд. «Соуса»).

ОТДЕЛ VI

Т Е С Т О.

1.

Тесто для пирожков

Тесто для пирожков бывает различное: кислое, пресное, слоеное, заварное, постное и т. д.

Правила общие, главные:

На каждые 400 гр. муки берется $1\frac{1}{4}$ стакана воды. Конечно, трудно такую твердость порции провести, так как мука бывает разная: лучшего, худшего качества, сухая, сырая, да и стаканы не все равны по объему, так что ошибка может быть в нескольких ложках воды. Когда кладутся яйца и масло, то воды берется меньше (яйцо равняется 2—3 ложкам воды).

На каждые 400 гр. муки кладется чайная (ровная) ложечка соли и столовая ложка (ровная) сахара.

На каждые 400 гр. муки берется 5—6 гр. дрожжей, которые надо распустить в $\frac{1}{4}$ стакана теплой воды, всыпать одну ложку муки и дать ей притти в состояние брожения и затем только замесить тесто и дать ему подняться.

Если тесто требуется срочно, то, чтобы ускорить его под'ем, надо положить двойную порцию дрожжей, а то и еще больше, так как обычный срок под'ема теста в законной пропорции тянется часов семь.

Пирожки к обеду на 6—8 чел. достаточно 600 гр. муки, из этого количества получается 24 пирожка.

Пирожки не делаются крупные, а среднего размера, удлиненной формы.

Пирожки на дрожжах с мясом

Поставить тесто на один стакан молока, а дрожжей развести в $\frac{1}{4}$ стакана воды с одной ложкой муки, дать подняться, положить соли чайную ложку, ложку сахара, одно яйцо, ложку масла и остальную муку. Когда подыметя, выделать пирожки с фаршем из отварной говядины, оставшейся от супа. Провернуть через машинку, поджарить в масле одну мелко нарезанную луковицу, смешать, посолить, поперчить, разложить на тесто, разрезанное на равные части. Раскатать кругло; защипать, положить на лист, дать подняться, смазать сверху желтком, разведенным с водичкой и поставить в печь.

Подавать к бульону, супу и т. д.

Пирожки с капустой

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать кружочки и разложить фарш из свежей капусты.

Взять мелко изрубленную капусту, обдать ее кипятком, туго отжать и положить на сковородку, потушить с кусочком масла, посолить; отдельно на сковородке поджарить в масле мелко-нарезанную луковицу, смешать с капустой, прибавить пару крутых изрубленных яиц.

Выделать пирожки, дать им подняться, смазать желтком, разбитым с водой.

Пирожки с рисом и яйцами

Взять $\frac{3}{4}$ стакана риса, отварить в соленом кипятке до готовности, но чтобы не разварился, откинуть дуршлак, выложить в миску, положить полную ложку сливочного масла и 2—3 яйца, вкрутую сваренные и мелко изрубленные, посолить по вкусу и накрошить немного зелени (петрушки или укропу).

Нафаршировать пирожки.

Пирожки с печонкой

Печонки 400 гр. хорошенько промыть, опустить в кипяток посоленный. Варить полчаса, вынуть, сполоснуть холодной водой, натереть на терке лучше или провернуть через машинку. Поджарить две луковицы мелко нарезанные, в масле, смешать, прибавить пару крутых изрубленных яиц, посолить и чуть поперчить по вкусу. Очень приятный фарш. Его раскладывают на приготовленные из теста кружки для пирожков. Защипывают. Принятая форма для них—круглая (небольшие) или овальная.

Постные пирожки

Поставить тесто на дрожжах. Стакан воды, чайную ложку соли, 8 грамм дрожжей и муки $1\frac{1}{2}$ стакана, дать подняться. Положить столовую ложку сахара и две столовые ложки масла подсолнечного или горчичного, выбить хорошенько, замесить тесто, хорошо выбивая.

Когда поднимется, выложить на стол, выделать пирожки либо с капустой, либо с рисом и грибами, защипать, дать подняться, смазать либо водой, либо квасом.

Поставить в жаркую печь на 20 минут.

Пирожки с гречневой кашей

Приготовить тесто дрожжевое на воде с яйцом и 50 гр. масла, как указано в предварительных сведениях, разрезать на необходимое количество пирожков и разложить следующий фарш: взять оставшейся с обеда гречневой каши, хорошенько ее промять, смешать ее с двумя крошенными и поджаренными в масле луковицами, посолить.

Хорошо в такую кашу подмешать вышкварки, которые остаются от жаренья говяжьего, или свиного, или гусиного жира.

Защипать пирожки, смазать их желтком, разведенным водой и поставить в печь.

Слоеные пирожки

Замесить тесто на стакан воды, раскатать толщиной в пол пальца. Взять 250 грамм масла (если

соленое, то тесто не надо солить, если же свежее, то тесто посолить), растереть его ложкой, чтобы смягчить, положить его на тесто лепешкой, закрыть масло краями теста, раскатать в длину, сложить вдвое, вынести на холод на $\frac{1}{4}$ часа. Занести, раскатать, опять сложить вдвое, опять вынести на холод на $\frac{1}{4}$ часа, так поступать раз пять, чтобы масло не таяло, но раскатывалось с тестом.

Когда духовая готова, разрезать, раскатать тесто, положить фарш, выделать пирожки, положить их на лист, смоченный влажной тряпочкой, смазать верх пирожков желтком, смешанным с водой, и тотчас же поставить в горячую печь. Чуть подрумянятся и, если их можно легко сдвинуть с места,—вынуть на блюдо.

Слоеные пирожки делаются в форме книжки, круглые и прямоугольные.

Слоеные пирожки с сыром

Приготовить слоеное тесто, как было указано в предыдущем. Раскатать его, посыпать тертым голландским или русско-швейцарским сухим сыром. Сложить вчетверо, вынести на холод минут на 15, затем раскатать тесто толщиной в $\frac{1}{2}$ пальца, смазать верх яйцом и посыпать тертым сыром. Нарезать полоски шириной в два пальца, каждую полоску разрезать на несколько частей. Положить на противень, спомоснутый холодной водой.

Когда подрумянятся и легко их можно сдвинуть с листа,—выложить на блюдо и подавать горячими. Вкусные, пикантные пирожки.

Сыру уходит 150 граммов.

Пирожки с морковью

Взять 6—8 штук средней моркови, вымыть, опустить в кипяток, дать раз прокипеть, очистить, положить в небольшое количество посоленной воды—сварить, затем мелко изрубить, смешать с ложкой сливочного масла, — 2—3 крутых яйца, мелко изрубленных.

Нафаршировать этим пирожки можно и из слоеного теста и из дрожжевого.

Отвар, в котором варилась морковь, годится в суп, в таком случае в суп не надо класть моркови в числе основных кореньев.

Пирожки с рыбой

Взять 400 гр. щуки, очистить от костей, пропустить через машинку, поджарить в ложке масла. Отдельно поджарить луковицу, мелко изрубленную, смешать, посолить, поперчить по вкусу, прибавить рубленной петрушки.

Фаршировать этим можно и слоеное тесто и дрожжевое (хорошо в каждый пирожок на фарш класть по маленькому кусочку семги).

2.

Общие правила для пудингов

Пудинги, которые варятся в салфетке—эту салфетку не моют в мыле и смазывают маслом, кладут массу в нее, завязывают веревочкой, оставляя пустое пространство в 2—3 пальца высоты для подхода пуддинга.

Опускать в крутой кипяток, чтобы непрерывно кипело часа $1\frac{1}{2}$.

Привязать концы салфетки к палке, которую положить на края кастрюли, чтобы пудинг лежал на дне, но покрыт был водой,

Когда готов, вынуть на решето, дать стечь воде и тихонько положить на блюдо, осторожно сняв салфетку, так как пудинг представляет собой очень рыхлое тесто, легко рассыпающееся.

Пудинг из белого хлеба

На терке натереть черствую французскую булку, предварительно обрезав корки. Налить в нее $1\frac{1}{2}$ стакана молока горячего, дать постоять, когда впитает хлеб, протереть ложкой, положить пять желтков, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана сахара (по вкусу), немного корицы или лимонной цедры, пол стакана промытого и очищенного изюма, ложку сливочного масла и пять белков взбить в пену, все смешать—вложить в салфетку, смазанную маслом, варить в кипятке,

Пудинг с яблочным пюре

Взять $1\frac{1}{2}$ стакана тертой черствой булки, немного лимонной цедры, полстакана сахара, три яйца, 100 грамм масла соленого распустить, два стакана пюре яблочного из свежих яблок, все хорошенько смешать. Можно прибавить пол стакана изюма промытого и очищенного, выложить в салфетку, намазанную маслом, как сказано в общих правилах, варить в кипятке ровно $1\frac{1}{2}$ часа.

Выложить со всей осторожностью.

Пудинг из сухарей

2 стакана просеянных сухарей смешать с двумя стаканами молока, медленно вливая и помешивая, оставить, чтобы сухари набухли, прибавить согретого 150 гр. масла, пол ложечки соли, растереть стакан сахару с 5 желтками. Все смешать вместе и положить еще полстакана изюму и полстакана мелко-изрубленного миндаля. Сбить пять белков в пену.

Все смешать, завязать в салфетку, варить $1\frac{1}{2}$ часа.

Пудинг со свежими яблоками

Французскую булку нарезать тонкими ломтиками, намочить в молоке, сложить на блюдо. Форму вымазать маслом, обсыпать сахаром, положить ряд ломтиков булки, на них ряд ломтиками нарезанных яблок, посыпать все сахаром, корицей; опять булки, опять ряд яблок с сахаром, пока все не выложится.

Каждый раз поливать ложкой распущенного масла.

подавая, облить соком варенья без ягод.

Пудинг из макарон

Отварить в соленом кипятке 400 гр. макарон до мягкости, откинуть на решето, выложить в миску, положить 100 гр. масла, разбить 2—3 яйца, положить стакан очищенного, промытого и протертого до суха изюма, положить просеянной корицы для аромата.

Все перемешать хорошенько. Выложить в форму и запечь в печи.

Пудинг из риса

Отварить 200 гр. риса, откинуть на решето, выложить в миску, положить 50 гр. масла, полстакана сахара, полстакана изюма, 2 яйца, все перемешать. Можно корицы просеянной. Сложить в форму, смазанную маслом, посыпанную сухарями.

Выложенную массу посыпать сахаром и поставить в печь.

Пельмени

Тесто готовится—как для лапши; берется одно яйцо, 2—3 ложки воды, половина чайной ложки соли и 200 гр. муки. Очень тонко раскатать тесто, небольшим стаканом вырезать кружки, класть на них фарш, слепить покрепче края и варить в посоленном кипятке или бульоне. Дать сразу

вскипеть и сдвинуть на тихий огонь. Как только всплывут наверх—значит готовы. Их осторожно вынимают дурхшлаковой ложкой.

Фарш к ним готовится так: взять 300 гр. вареного или сырого мяса, пропустить через машинку, одну луковицу, мелко изрезанную, поджарить в масле, смешать, посолить, поперчить.

Их подают либо отдельно со сметаной, либо с бульоном, заправленным укропом.

3.

ПЕЧЕНЬЯ

Здесь указаны рецепты печений, вполне доступных при скромном хозяйственном бюджете. Несколько предварительных сведений для малоопытных хозяек: основное условие для удачного печенья—это свежие дрожжи, сухая мука и равномерно нагретая печь.

Тесто должно три раза подходить: 1) когда ставится опара, 2) когда замешаны все составные части и 3) когда выделаны—перед посадкой в печь.

Булки несдобные

Взять 2 кило муки, 3 стакана молока, 200 гр. масла, 2 стакана сахара, 50 гр. дрожжей. Замесить сразу одно кило муки с разведенными дрожжами в стакане теплой воды и молоком, размешать. Когда подойдет, влить растопленное масло, отнюдь не горячее, сахар и, наконец, остальную муку.

Месить пока не отстанет от рук, поставить в теплое место, чтобы поднялось.

Когда поднимется, выбить тесто хорошенько и опять дать подняться, а затем уже выделать булочки, крендельки, выложить на противни, смазав яйцом.

Прекрасные булочки к чаю.

Пирог мармеладный

Один стакан сахара, один стакан растопленного масла, одно яйцо и муки—сколько захватит,—все хорошо вымесить. Две трети теста раскатать в лепешку, выложить на противень, на нее слой мармелада яблочного или другого, из оставшего теста вытянуть полоски и выложить клетки косые. Поставить в печь.

Пирожное к чаю

Взять 200 гр. масла чухонского, один стакан сахара, 400 гр. муки, 3 яйца, полстакана молока и цедры с одного лимона. Яйца растереть с сахаром, влить молока, смешать с растопленным маслом и постепенно подсыпать муку.

Все это хорошенько промесить, выделать лепешку не толще пальца, смазать яйцом и посыпать изрубленным миндалем или положить на каждую лепешку по несколько ягод из варенья без соку.

Бисквитный пирог

Стакан сахара стереть с пятью желтками, стереть цедру с одного лимона, выжать сок пол лимона, растереть, пол стакана картофельной муки, пол стакана крупчатой муки, взбить белки отдельно, — все вместе размешать, выложить в форму, смазанную и осыпанную сухарями.

Должен печься час в духовом шкафу.

Печенье с корицей

Взять 50 гр. сливочного масла и растереть с пол стакана сахара, пять крутых желтков растереть с одним сырым яйцом, смешать вместе, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана муки и немного корицы, хорошенько промесить, выделать баранки, обкатывая их в корице и сахаре.

Печь в нежаркой печи, выложив на лист, посыпанный мукой.

Ягодные пряники

Из душистой ягоды приготовить варенье (из 400 гр. клубники или земляники) и в горячий сироп всыпать просеянную муку, из ржаных сухарей, до плотной густоты, выложить на лист, размазать тонко. Когда слегка подсохнет, разрезать кирпичиками, подсушить, пересыпать сахарной пудрой.

Сдобные сухари

Взять кило муки, 25 гр. дрожжей, $\frac{1}{4}$ стакана растопленного масла, один стакан сахара, 3 яйца, половину чайной ложки соли. Замесить половину всей муки с дрожжами, дать подняться, затем сложить все остальные продукты (для аромата положить ваниль), хорошо промесить, дать подняться.

Выделать батоны из теста, когда будут готовы, нарезать сухари, смачивать с одной или с обеих сторон в молоке и валять в сахаре с корицей и поставить в печь подсушивать.

Песочное печение

Взять полстакана сахара, стереть с 50 гр. масла, вливать медленно $\frac{1}{4}$ стакана сливок, растереть одно яйцо, очень немного соли, все смешать, муки сколько захватит (один стакан — $1\frac{1}{2}$ стакана), раскатать лепешкой в полпальца толщиной, вырезать различной формы фигурки.

Можно их обмазать яйцом и посыпать изрубленным миндалем.

Струдель

Замешивается тесто как для лапши, но можно и без яйца, а только на воде. Как только можно, тонко раскатать, растянуть этот лист на старой скатерти на большом столе. Растопить масла и кистью или перышком хорошенько смазать лист, посыпать его равномерно сахаром, толченой корицей для запаха, или немного цедры с лимона.

200 гр. очищенных орехов растолочь в ступке или провернуть через машинку, рассыпать по всему листу теста (для экономии эти орехи смешивают немного с толчеными сухарями), немного изюму вразброс или истолочь 200 грамм изюму, смешать с сахаром и сухарями и выложить вдоль листа, затем взять за один край листа и начать его сворачивать в трубку, при чем только приподымать скатерть, чтобы лист легко и свободно сворачивался.

Когда лист превратится в длинную свернутую сигару, взять противень, смазать маслом и, осторожно приподымая струдель, выложить на противень в виде кренделя или просто круглой спирали, смазать сверху желтком, разведенным с водой и посыпать сахаром.

Тупой стороной ножа делать нажимы на струделе на такие куски, какие вам желательны, режут наискось или прямыми квадратами.

Такой пирог может служить именинным пирогом, так как из него можно легко выложить любые инициалы.

Слоеный пирог

Сделать слойку, замесив тесто на одном стакане воды, взять 300 гр. масла свежего, растереть его хорошенько, положить на раскатанное тесто, покрыть его краями, раскатать, вынести на холод, через $1\frac{1}{2}$ часа занести—сложить втрое, раскатать,

опять вынести, так повторять 4—5 раз, а затем разрезать ровно пополам, раскатать, положить на лист, на него выложить либо варенье без сока, либо яблочное пюре не мокрое, либо крем желтый, сверху положить вторую половину слойки, тоже раскатанной. Поставить в горячую печь. Через 25 минут пирог готов.

Сверху смазать взбитым белком и густо насыпать сахарной пудры с толченым орехом, перемешанным с сухарями толчеными.

Ватрушки

Приготавливается на дрожжах полусдобное тесто. 800 гр. муки, 100 гр. русского масла, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, два яйца, 20 грамм дрожжей. Поставить опару из дрожжей и муки, когда подойдет, положить сахар, стертый с яйцами, растопленное масло, соли чайную ложку, хорошенько промесить.

Когда подойдет, выложить на стол, раскатать, маленьким блюдцем вырезать кружки, выложить приготовленный творог, красиво загибать, смазать яйцом, выложить на лист, поставить в печь.

Когда зарумянятся и будут сдвигаться с места (это признак готовности), вынуть.

Свежий творог (400 гр.) протереть через решето, пол стакана сахару, одно яйцо, хорошенько все растереть. Хорошо положить порошок ванили.

Торт обыкновенный

400 гр. муки, 400 гр. сахара, 100 гр. масла распустить, два яйца, стереть цедру с лимона. Сахар растереть с желтками, впустить масло, растереть, два взбитых белка и всю муку. Хорошенько промесить, разрезать на две части.

Раскатать два кружка в палец толщиной, испечь каждый, положить на кружок варенья без сока или мармеладную массу, сложить оба кружка, оглазировать, посыпать рубленным миндалем.

Ореховый торт

Купить кило орехов или 400 гр. очищенных от скорлупы, вместе с 50 гр. сладкого миндаля, хорошенько истолочь в ступке, смешать с пол кило сахара.

Взбить в пену 6—7 белков, влить в орехи, осторожно мешая, разлить в две формы, одинаковые и поставить в горячую духовую печь на полчаса, вынуть осторожно, когда остынут, переложить их сливочной массой следующего состава:

Взять стакан сливок, всыпать порошок ванили, полстакана сахара, щепотку соли, уварить все это в кастрюлечке, часто мешая до густоты.

В печь ставить не надо.

Мазурек Украинский

Стакан сахара растереть с шестью желтками, на терке стереть цедру с одного лимона, всыпать

в сахар, а лимон отварить до мягкости, вынуть косточки из него и растереть. Все вместе смешать.

Взбить в пену шесть белков, смешать, всыпать около пол стакана картофельной муки, промешать, выложить в форму, намазанную маслом, и поставить в печь.

Бисквит

Шесть желтков растереть до бела с тремя ложками сахара. Взбить в пену шесть белков, смешать, потом понемногу подсыпать, осторожно помешивая, 6 чайных ложек картофельной муки.

Вылить в бумажную форму, или в несколько порционных формочек, поставить в духовой шкаф.

Безе

Если после печенья остаются белки, их можно использовать следующим образом.

Взять четыре белка, взбить в пену, 200 гр. истолченного и просеянного сахара, медленно всыпать в белки, осторожно помешивая. Брать массу десертной ложкой, класть на бумагу, положенную на лист, ровными кружками и поставить в остывающую духовую, когда плита перестала топиться.

Когда будут сдвигаться с места—значит готовы.

Кекс

Взять 200 гр. масла и растереть его с 300 гр. муки хорошенько, отдельно растереть пять желтков с 300 гр. сахара до бела и постепенно

прибавлять яйца в масло. Смешать все вместе, прибавить стакан промытой и протертой коринки или изюму, цукату, лимонной цедры или ванили.

Все смешать, положить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Поставить в печь.

Яблочный пирог

Стакан муки замесить как на лапшу с одним яйцом, ложкой молока, ложкой масла, пол ложечкой соли. Разрезать это тесто на 4 части, каждую из них тонко раскатать, получится круг величинной с тарелку.

Взять такой величины противень или сковороду, смазать маслом, положить первый лист, смазать его маслом и наложить на него часть яблок, которые не надо очищать от кожи, а только нарезать тонкими пластинками, сверху другой лист теста, смазанный с двух сторон маслом, опять слой яблок. Яблоки посыпать сахаром.

Так надо поступить со всеми четырьмя частями теста, смазывая их с обеих сторон чуть разогретым маслом. Печь нужно в очень горячей печи и все время поливать верхний лист соком, который образуется от яблок и, как только сок превратится в жженный сахар, пирог готов.

Если требуется большой пирог, то порции можно удвоить и утроить.

Пончики с вареньем

Приготовить тесто на дрожжах из 600 гр. муки. Поставить раньше опару из одного стакана молока с двумя стаканами муки, растворить тесто. Когда поднимется, положить соли, 50 гр. масла, 3—4 желтка, разбитые с пол стакана сахара, 5—6 зерен кардамона растолочь в ступке с кусочком сахара, ложку рома и пол ложечки соли, хорошенько промесить, поставить в теплое место для подхода, как только подойдет, выложить на стол, обсыпать его мукой, чтобы тесто не было крутым.

Раскатать из всего теста два круга в палец толщиной, подсыпая муки. Разложить по тесту кучками варенье без сока или миндальный фарш по половинке чайной ложки, сверху наложить другой круг—вровень с краями и небольшим стаканом вырезать пончики, чтобы начинка пришлась в середину стакана, положить на лист, обсыпанный мукой, чтобы подошли.

Тем временем вскипятить свиное сало или гусиное, наполовину смешанное с русским маслом, чтобы ровно кипело, класть так, чтобы жарились свободно (не один на другом). Жарить под крышкой, вынимать дурхшлаковой ложкой, тотчас же обсыпая сахарной пудрой, смешанной с мелко истолченной корицей.

ОТДЕЛ VII

Б Л И Н Ы

Общие сведения.

Блины—традиционное блюдо масляничного периода. Блины бывают разных сортов: пшеничные, гречневые и смешанные. В большинстве случаев их ставят на дрожжах, но делают и на соде.

Основные правила подготовки блинов следующие:

1. На каждый стакан молока или воды берется стакан муки.

2) На каждые 400 граммов муки берется 25—30 граммов дрожжей.

3) На каждые 400 граммов берется чайная ложка соли.

4) На каждые 400 граммов муки берется чайная ложечка сахара.

5) Мука гречневая должна быть сухая без плесневелого запаха.

6) Тесто должно быть замешено примерно густоты сметаны высшего сорта.

7) Блины пекутся перед самой едой. Печь на плите, на ровном горячем огне. Чтобы сохранить блины горячими, их кладут в салфетку, которая кладется в кастрюлю, а эта кастрюля ставится в другую кастрюлю с горячей водой. Когда подавать на стол, то просто берут салфетку с блинами и

перекладывают на горячее блюдо вместе с сал-феткой.

8) Удачность блинов во многом, если не сказать больше, принадлежит сковородкам. Они должны быть чугунные черные. Перед жареньем их ни в коем случае не мыть, а только прокалить на огне с солью, вытирая грубой серой бумагой, сильно и крепко нажимая, а затем тряпкой.

Если блины пристают ко дну сковородки, то их нельзя скрести ножом, так как блины все равно будут приставать, а только прокалить с солью и жиром, не то блины будут исковерканы.

Смешанные гречневые блины

В стакане холодной воды растворить стакан гречневой муки, размешать до ровности, обдать кипятком в размере трех стаканов, хорошо размешать, остудить, положить 30 грамм дрожжей, разведенных в пол стакане воды. Дать подняться в теплом месте.

Когда начнет подыматься, выбить тесто хорошенько, положить соли, сахару, три стакана крупчатой муки и, выбив хорошенько, дать подняться, и тогда осторожно перенести тесто на плиту и не мешать уж больше до жаренья. Печь как сказано в примечании.

Блины пшеничные

Растворить три стакана крупчатки в четырех стаканах воды, хорошенько выбить, положить 30

граммов дрожжей, промешать, дать подойти в теплом месте.

Когда поднимается тесто, вернее опара, положить два желтка, ложку масла русского (желтки растереть с сахаром), еще два стакана крупчатой муки добавить, два белка взбить в пену и посолить. Хорошенько все это выбить. Вновь дать подняться, поставив в теплое место. Когда поднимется, осторожно, не мешая, печь, как указано в общих сведениях.

Постные блины

Полтора стакана гречневой муки и стакан пшеничной разбавить четырьмя стаканами теплой воды, положить 30 грамм дрожжей. Полученное тесто хорошенько разбить и дать ему подойти.

Когда поднимется, положить соли чайную ложечку, сахару ложечку, а кто любит, можно сыпать и больше сахару, остальную муку высыпать, хорошенько выбить до совершенной гладкости.

Дать подойти и печь их, смазывая сковородки постным маслом.

Гречневые блины

Растворить в трех стаканах воды четыре стакана гречневой муки (растворять надо в теплой воде), положить одну ложку столовую русского масла и 30 граммов дрожжей. Все это хорошенько выбить веселкой, при чем выбивать надо в одну сторону. Поставить в теплое место для подхода.

Когда поднимется, выбить сначала, потом, всыпав необходимое количество соли и сахара, обдать двумя стаканами горячего молока или воды, выбить, положить два желтка, а белки взбить в пену, все хорошо размешать и опять поставить в теплое место, чтобы поднялись.

Когда поднимутся, их больше не мешать, а просто печь, как указано в общих сведениях.

Блины смешанные

Растворить два стакана гречневой муки одним только стаканом воды, хорошенько размешать до ровности и обдать двумя стаканами кипятка, размешать. Когда остынет, положить дрожжей 30 грамм, поставить в теплое место для подхода. Когда поднимутся, выбить получше, положить соли, сахара, еще последних два стакана муки пшеничной, две ложки русского масла, а кто хочет и сливочного. Стакан молока или воды еще влить, чтобы не были густы. Три желтка растереть с ложкой сахара, три белка взбить в пену, все это положить и хорошо выбить тесто блинное. Поставить в теплое место подходить.

Когда поднимутся, печь не мешая, иначе опадут.

Манные блины

Взять 100 граммов манной крупы и сварить кашу на молоке (один стакан), положив в нее ложечку чайную масла. Кашу варить как обыкновенно—на среднем огне и мешая, чтобы не было

комков. Остудив ее. Перед готовкой всыпать стакан муки, постепенно всыпая, в манную кашу и, хорошо размешав, влить два стакана молока или воды, вбить одно яйцо, положить соли, размешать до сплошной ровной массы.

Жарить в масле на маленьких сковородках. Подавать к ним ягодное варенье или сахару с корицей.

Содовые блины

На пяти стаканах теплой воды растворить 400 граммов гречневой муки и 400 граммов пшеничной, всыпать две чайных ложечки соли, две столовых ложки сахара, хорошо вымесить, подольше.

Если хорошо выбить тесто, то и блины будут хороши,—это в прямой зависимости. Перед тем как печь—взять чайную ложечку соды растворить в воде (в пол стакане), затем чайную ложечку кислоты тоже развести в пол стакане воды холодной, как и соду, и влить их одновременно в тесто, быстро размешивая.

Тесто тотчас же начнет пузыриться и играть. Печь надо незамедлительно. По вкусу ничем не отличаются от дрожжевых.

Подавать к ним масло, сметану.

ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

Традиция пасхального стола сейчас составляет пережиток времени, но так как эта традиция (в области кулинарии) не носит в себе никаких следов религиозности, а просто вносит элемент освежения и вкусового разнообразия в будничный домашний стол, то и считаем необходимым дать рецепты куличей, пасок и способы окрашивания яиц, которые разнообразием красок, яркостью и пестротой своей очень радуют детей.

Яйца прекрасно окрашиваются с помощью порошков, которые сейчас продаются везде с указанием способа окрашивания.

Самим же можно окрасить яйца в оранжево-коричневый цвет в отваре луковичной шелухи. Собрать много шелухи от луковиц, налить водой и долго ее варить—получится темная жидкость, в нее положить вымытые и вытертые яйца и варить в этом кипятке:—если 10 мин. (с момента кипения) варить—то будут желтого цвета, 15 мин.—оранжевого и 20—коричневого, словом, в зависимости от вкуса и желания.

Чтобы окрасить в желтый цвет, надо собрать листья молодой березы, также отварить их и в

этот отвар положить вымытые яйца и варить не менее 10 минут с момента кипения.

Чтобы окрасить в красный цвет, надо взять 50 гр. сандала, намочить его в воде с вечера, на другой день поставить кипятить. Как только закипит, всыпать 6 грамм квасцов, размешать и опустить вымытые яйца, сначала поддержать их на тихом огне, пока не окрасятся, а потом дать им прокипеть 10 мин.

Когда яйца вынимаются из краски, их протирают прованским маслом, а если нет прованского, то подсолнечным.

Для мраморной окраски яиц продаются специальные окрашивающие бумажки в кооперативах и аптекарских магазинах, здесь же продаются жидкие краски в флакончиках для окрашивания яиц и золотые и серебряные порошки.

Куличи, пасхи

Общие сведения

Сдобность всякого теста зависит от количества яиц и масла, положенного в него.

Для того, чтобы получить тесто легкое, рыхлое, не следует брать муку-крупчатку, а так называемого английского помола. Мука должна быть сухая, для этого хорошо ее до употребления просушить, высыпав на стол и продержать таким образом дня два. Муку необходимо просеять через сито.

Для того, чтобы тесто поспело, в него кладут дрожжи. Дрожжи должны быть свежие, от количества дрожжей зависит скорость поспевания теста. На каждое кило муки дрожжей надо брать 25—35 грамм.

Главные условия хорошего кулича—свежие дрожжи, сухая мука и горячая печь. Затем нужно, чтобы тесто не было жидко, иначе кулич будет плоский и осядет, если же тесто будет слишком густое—куличи с трудом будут подниматься, будут тяжелы и невкусны. Тесто должно быть такой густоты, чтобы оно за ножом не тянулось, если его резать. Тесто должно быть настолько хорошо замешано, чтобы совершенно не прилипало ни к рукам, ни к столу.

Прежде всего надо приготовить так называемую опару. Для этого берут $\frac{1}{4}$ часть всей муки, разбавляют ее с водой, или молоком и добавляют дрожжей. Должно получиться негустое тесто.

Опару вливают в банку, лучше всего в глиняную обливную, или в небольшую кадку. Металлическая посуда дает особый привкус тесту. Посуду закрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара подойдет (увеличится приблизительно раза в три), всыпать 2—3 стакана муки и желтки, растертые до бела с сахаром. Дать еще раз подняться, а затем добавить масла, молока, или сливок и все остальное, и хорошенько промесить тесто.

Чем больше тесто месить, тем оно будет лучше. Тесто месят от одного до двух часов в зависимости от количества яиц и масла.

Тесто должно подходить три раза: 1) в опаре, когда ставятся дрожжи с частью муки, 2) когда замешаны все составные продукты и 3) когда выделаны и разложены по формам. В куличи для вкуса кладется ваниль (если порошком, то просто всыпается в тесто, если палочкой, то ее вместе с сахаром толочь очень долго), еще кладется кардамон, дающий приятный аромат куличам (надо очистить несколько зерен—до 10 шт.)—и растолочь вместе с куском сахара, лимонная цедра со свежего лимона стирается на терке.

Куличи должны быть круглой формы и, чем выше поднимаются, тем лучше и красивее. Перед посадкой в печь надо смазать сверху куличи яйцом, смешанным с ложкой воды и ложечкой масла, и посыпать рубленным миндалем или толчеными сухарями.

Для всех рецептов берется норма муки в два кило.

Для цвета кладется шафран.

Формы смазать предварительно маслом и посыпать мукой или сухарями. Тесто класть не больше полформы.

Когда тесто дойдет почти до верха формы, ставить их в печь.

Глазурь для куличей

200 гр. просеянной сахарной пудры взбить с одним белком. Затем влить соку из одного лимона и 2—3 ложки картофельной муки и снова взбить.

Кулич сдобный

Взять два кило муки, 4—5 стаканов теплого молока (можно и на воде) и приготовить тесто. Развести 50—60 грамм дрожжей в полстакана теплого молока, взяв его из общего количества и влить в тесто, хорошо промешать, дать ему подняться. Положить туда 7—8 желтков, растертых с сахаром ($1\frac{1}{2}$ —2 стакана до бела. Белки от этих желтков взбить в пену и положить в тесто. 400 грамм растопленного сливочного масла (можно и соленого или русского), чуть разогретого, положить в тесто одну чайную ложку соли (если кладется соленое масло, то $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли), полстакана очищенного, мелко нарубленного миндаля, один стакан мытого и протертого до суха изюма и полчайной ложки шафрана, стертого в порошок, разведенного в $\frac{1}{4}$ стакана теплого молока.

Все смешать, хорошо вымесить и дать подняться. Когда поднимется, выложить на стол, еще раз промесить и разложить по формам, смазанным маслом и посыпанным сухарями.

Когда снова поднимется, ставить в печь. Следить за тем, чтобы не пересидели.

Кулич заварной

Заварить на $1\frac{1}{2}$ стакана молока, $1\frac{1}{2}$ стакана муки, на тихом огне мешать до совершенной гладкости, отставить, когда сделается чуть теплым, положить 50 гр. свежих дрожжей, разведенных в пол стакана теплой воды, хорошо размешать, дать подняться. Растереть 10 желтков с 400 грамм. сахара, а белки взбить в густую пену,—все это положить в опару и часть муки туда же, вместе вымесить, дать подняться, затем положить 300 гр. растопленного масла, чайную ложку соли и замесить всю муку (2 кило), вымесить как только можно хорошо, дать подняться и разложить по формам не больше половины формы.

Облить глазурью.

Кулич обыкновенный

Взять два кило муки, 50 граммов дрожжей развести $2\frac{1}{2}$ стаканами теплого молока (или воды) и половину муки растворить, поставить в теплое место, чтобы подошло. Тем временем 400 грамм сахара растереть с 10 желтками до бела, распустить 200 грамм русского масла, чтобы было чуть теплое. Все это положить в поднявшуюся опару, туда же насыпать немного соли, остальную муку, хорошенько выбить тесто, чтобы от рук отставало. Дать ему подняться.

Когда подойдет, положить истолченного кардамона, хорошо промесить и выложить в формы, обмазав их маслом и посыпав сухарями.

Кулич шафранный

3 грамма шафрана всыпать в четверть стакана холодной воды или рома, дать ему настояться несколько часов. Поставить опару из дрожжей (50 грамм) и 800 гр. муки. Дать ей подняться, 20 желтков растереть с 400 гр. сахара до бела, $1\frac{1}{2}$ стакана растопленного масла (чуть теплого) влить в опару, положить соли, шафран настоенный, остальную муку, вымесить тесто хорошенько, чтобы от рук отставало, дать подняться другой раз. Затем положить кардамон, ванили порошок, стакан изюму.

Все промешать, разложить по формам. Дать подняться и ставить в печь.

Кулич крестьянский

Два кило муки замесить на молоке с 60 гр. дрожжей, положить сахара 300 гр., положить 400 гр. масла, хорошо и крепко промесить, чтобы совершенно отставало от рук. Дать подняться.

Положить изюму промытого и насухо протертого и разделать две формы.

Пасха обыкновенная

Взять 1200 гр. творогу свежего, туго завязать в салфетку и положить под пресс с вечера. На другой день протереть творог через решето, положить в него пол стакана сметаны, 100 гр. сливочного масла, чайную ложечку соли, стакан сахара, протереть все до ровности, положить изюм.

Форму обложить тонкой салфеткой или чистой марлей, выложить всю массу творожную, положить дощечку с тяжестью,—чтобы стекала сыворотка.

Пасха сливочная

Взять одно кило сливочного сухого творога, протереть через решето, протереть 200 гр. сливочного масла, смешать, стакан сахара всыпать. Часть сахара истолочь вместе с ванилью для аромата. Положить одно яйцо, изюму, хорошо промытого и протертого, или мелко нарезанного цуката.

Все хорошо перемешать, положить в форму, покрытую салфеткой, поставить под гнет в холодное место.

Пасха заварная

Три желтка растереть с $\frac{3}{4}$ стакана сахара до бела, развести с $\frac{1}{2}$ стакана молока, положить $\frac{1}{3}$ палочки ванили, разрезанную вдоль, подогреть, непрерывно мешая, до горячего состояния, не давая закипеть, снять, положить туда разрезанное на кусочки сливочное масло, размешать, вынуть ваниль, остудить, мешая, класть понемногу протертый творог, который лежал раньше под прессом.

Хорошо смешать, положить в пасочницу под пресс и на холод.

Миндальная пасха

Взять одно кило творога. Как полагается, его протереть через решето, влить одну бутылку густых сливок (вместо масла), размешать, завязать

в салфетку, дать стечь сыворотке, очистить миндаля две чашки, растолочь в ступке так, чтобы не было крупинок, толочь, подливая понемногу водички, когда разотрется, смешать с стаканом сахара и вместе растереть хорошенько.

Смешать с творогом, сложить в пасочницу, обложенную салфеткой и вынести на холод.

Вареная пасха

Одно кило творога еще накануне с вечера положить под пресс. На утро протереть через решето. Истолочь и просеять пол стакана сахара и растереть его с двумя яйцами, 100 гр. сливочного масла растереть вместе, пол стакана сметаны, немного соли, все это сложить в кастрюльку, разогреть до состояния кипения, непрерывно мешая, чтобы не пристало ко дну. Положить постепенно в эту массу творог, растирая до ровности, мешать, пока не остынет.

Сложить в пасочницу, обложенную марлей и вынести на холод.

ОТДЕЛ IX

БЛЮДА СЛАДКИЕ

Желе лимонное

100 гр. сахарного песку залить стаканом кипятку, поставить вариться. Когда закипит, положить три листика желатина, промытого раньше в холодной воде, хорошенько размешивая, чтобы желатин растворился.

В этот сироп отжать $\frac{1}{2}$ лимона, остудить, разлить по формочкам или на блюдца. Порции можно увеличивать вдвое, втрое—по мере надобности.

Желе яблочное

Взять 400 гр. антоновских яблок, очистить их, разрезать помельче, вынув сердцевину, разварить, протереть сквозь густое решето, пол стакана сахара положить, прокипятить вместе. 3 листочка желатина промыть в холодной воде, опустить в самую жидкую часть сиропа, дать им раствориться, помещивая.

Для пикантности вкуса прибавить немного лимонного сока или цедры лимонной, вылить в форму, остудить, подавать можно с молоком (отдельно).

Молочное желе

Два стакана молока поставить в кастрюльке на огонь, всыпать пол стакана сахара, немного лимонной цедры или ванили и все прокипятить. 5—6 листочков желатину вымочить в холодной воде, отжать, растворить в молоке (лучше всего отлить отдельно пол стакана приготовленного молока и в нем растворить желатин) и затем смешать с общим количеством.

Когда наполовину остынет, прибавить ложечку лимонного сока, разлить по формочкам.

Клюквенный кисель

Раздавить 400 гр. клюквы и развести 5—6 стак. воды. Процедить и поставить кипятить с 200 гр. сахара. Картофельную муку развести стаканом воды и влить в кипящий сок, сильно мешая; дать некоторое время кипеть, потом вынести на холод.

Можно подавать с молоком.

Компот из сухих фруктов

Взять 400 гр. различных сухих фруктов (смесь) и, хорошо промыв, сварить с цедрой от одного лимона. Сахар по вкусу.

Подавать холодным.

Кисель лимонный

Снять цедру с трех лимонов, залить ее стаканом кипятку, и оставить так на три часа. Распустить стакан сахара в 3 стаканах кипятку

выжать туда же сок из двух лимонов, процедите цедру и влейте сок туда же. В стакане воды развести картофельной муки и подливать в кипящий сироп, мешая, чтобы не было комков.

Дать кипеть пять минут, влить в форму и поставить на холод.

Воздушный пирог

200 гр. чернослива, сваренного в воде, протереть через решето, прибавить $1\frac{1}{2}$ стак. сахара и 6 взбитых белков. Выложить на блюдо, посыпать мелким сахаром, поставить на 10 минут в духовую.

Когда подрумянится, подавать скорей, чтобы не осел.

Пудинг из ржаного хлеба

Натереть на терке $1\frac{1}{2}$ стак. мякиша ржаного хлеба, растереть с 60 граммами масла (сливочного) до бела, положить 3 ложки сметаны, 3 желтка, толчен. корицы, полстакана сахара, хорошо размешать, прибавить 3 сбитых белка и положить в форму, которую поставить в кипяток и варить на пару один час. Вынуть на блюдо и облить 50 граммами растопленного сливочного масла.

Сырники

Протереть через решето 600 гр. сухого творогу, посолить, прибавить пол стакана сметаны, два яйца и пол стакана муки, размешать и сделать небольшие лепешки, которые поджаривать в масле, чтоб зарумянились.

Подавать со сметаной и сахаром.

Гурьевская каша

Взять литр молока и сварить в нем стакан манной крупы, 100 грамм толченого сладкого миндаля, стакан сахара и немного ванили. Готовую кашу выложить в сотейник и поставить в духовую, чтобы сверху немного запеклось, вынуть и посыпать мелким сахаром, сверху можно положить варенье или сварить компот из сухих фруктов и положить сверху.

Крем яблочный

Взять пять очищенных антоновских яблок, сварить в 2-х стаканах воды, протереть, положить 200 грамм сахара, прибавить 5 листиков желатину, распущенного в горячей воде, размешать, поставить на лед и сбивать до густоты. Положить в форму и заморозить.

Перед подачей выложить на блюдо.

Зефир яблочный.

Взять 4 печеных яблока, протереть через сито, прибавить пол стакана сахара и два белка и растереть до густоты; сбить стакан сливок и смешать с яблоками, выложить на блюдо и подавать.

Можно облить соком какогонибудь варенья.

Рис с яблоками, вареньем и миндалем

Взять стакан рису, сварить, отбросить на решето. Прибавить ложку сливочного масла и пол-стакана сахарного песка, смешанного с толченой

корицей и все размешать. Взять большое металлическое блюдо, смазать маслом и посыпать сухарями; положить на блюдо слой рису, на который положить слой очищенных, мелко нарезанных, поджаренных яблок и слой какогонибудь варенья, опять слой рису.

Сбить 3 белка с $\frac{1}{4}$ стак. сахара, покрыть этим рис и поставить блюдо с рисом в духовую, чтоб зарумянился.

Компот из яблок и чернослива

Взять 200 гр. чернослива и 5—6 очищенных и мелко нарезанных яблок без сердцевин и сварить в воде с палочкой корицы; процедить, сложить в салатник. В процеженный сок прибавить полстакана или стакан сахара, вскипятить и облить фрукты.

Подавать холодным.

Кисель из ягод

Взять 3—4 стакана ягод: малину или красн. смородину, вскипятить в 5 стак. воды, протереть ягоду через решето, процедить, прибавить 200 грамм сахара и немного натертой лимонной цедры и вскипятить. стакан картофельной муки развести в стакане холодной воды и влить в кипящий кисель, сильно мешая, чтоб не было комков.

Подавать холодным.

Кисель из вишен с яблоками

Раздавить 400 грамм очищенных от косточек вишен. Разбавить сок вместе с вишнями водой, процедить так, чтобы получилось 5—6 стак. сока. 5 стак. сварить с 200 гр. сахара. Разбавить пол-стакана картофельной муки в шестом стакане сока и влить в кипящий сок, сильно мешая.

Сварить отдельно 3—4 яблока, очищенных и нарезанных мелкими кусочками, с 100 гр. сахара, варить до полумягкости и влить все в кисель, вскипятить.

Подавать горячим.

Кисель из хлебного кваса

Взять две бутылки хлебного кваса, 5 стаканов вскипятить с сахаром, корицей, можно с лимонной цедрой. В оставшемся стакане кваса развести картофельной муки и влить в кипящий квас, быстро мешая. Дать вскипеть.

Подавать холодным.

Компот из слив

Взять 3—4 десятка, очищенных от косточек, слив. Опустить в крутой кипяток, чтоб полопалась кожица, снять ее. Приготовить сироп из 200 гр. сахара, 4 стакан. воды и куска корицы, вскипятить и в кипящий сок опустить очищенные от кожи сливы. Кипятить 3 минуты.

Подавать холодным.

Компот из дыни.

Взять очищенную и мелко нарезанную зрелую дыню, опустить в кипяток, дать один раз вскипеть и выложить на блюдо. Приготовить сироп из 200 грамм сахара и $1\frac{1}{2}$ стак. воды, облить горячим дыню.

Подавать холодным.

МОРОЖЕНОЕ

Сливочное мороженое

5—6 желтков растереть до бела с 400 гр. сахара, развести 3-мя стаканами молока, по желанию кладется ваниль, разогреть, не давая кипеть, все время мешая. Дать остыть.

За час до обеда размешать и закрутить.

Кофейное мороженое

4 желтка растереть с 200 гр. сахара, развести двумя стаканами молока. Сварить один стакан крепкого натурального кофе и влить в общую массу. Разогреть, не давая кипеть, мешая, пока не загустеет, процедить, остудить, влить в форму и закрутить.

Шоколадное мороженое.

Натереть на терке полплитки шоколада, смешать с тремя стаканами молока и 3-мя желтками, растертыми до бела с 200 гр. сахара. Мешать на плите, пока не загустеет, не давая кипеть.

Остудить и закрутить в форме.

Мороженое крем брюле

4 куса сахара истолочь, положить на сковороду, поставить на плиту, смочив ложечкой воды. Когда сахар потемнеет, налить две ложки молока, вскипятить. 4 желтка растереть до бела с 200 грамм сахара, развести тремя стаканами молока, заварить до загустения и смешать с жженым сахаром по вкусу. Остудить и закрутить в форме.

Мороженое из клубники, земляники и малины

Взять $2\frac{1}{2}$ —3 стакана воды или молока, развести 300 гр. сахара, вскипятить и в горячее положить $1\frac{1}{2}$ стакана растертых ягод. Размешать, остудить и закрутить.

Мороженое из клюквы

Взять один стакан клюквы, выжать сок, смешать с $2\frac{1}{2}$ стаканами воды и натертой лимонной коркой или ванилью. Всыпать 300 гр. сахара, размешать, вскипятить, остудить и закрутить.

Мороженое из черного хлеба

Взять 200 гр. сухарей из заварного хлеба, залить кипятком на полчаса, процедить, в 3 стакана хлебной воды всыпать 300 грамм сахара, выжать поллимона, вскипятить, процедить и в форме крутить на льду.

Когда загустеет, через решето протереть 200 грамм мягкого заварного хлеба, лучше размешать и заморозить.

Бланманже.

100 граммов сладкого миндаля обдать кипятком, очистить от шелухи, растолочь в ступке, подливая каждый раз по ложке молока. Всю эту массу положить в кастрюльку, влить три стакана молока. Все вместе прокипятить, процедить через сито.

Положить сахара по вкусу, вскипятить. В полстакана горячего молока растворить десять листочков желатину, растворить так, чтобы не было кусочков. Процедить горячим в форму. Вынести на лед.

А оставшийся протертый миндаль употребить на миндальные лепешки, прибавив сахара и пару взбитых белков.

Бланманже кофейное.

Вскипятить три стакана молока со стаканом сахара. Сварить стакан крепчайшего кофе и вместе с гущей влить, вместе вскипятить, процедить. В полстакане горячего молока растворить десять листиков желатина, чтобы не было комков, и влить в общую массу. Размешать хорошенько и поставить на лед или на холод.

Бланманже из какао готовится совершенно также, только вместо кофе варится густое какао.

Крем заварной. ✓

Шесть столовых ложек сахара растереть с шестью желтками и развести все это пятью стаканами молока, хорошенько размешав. Положить туда цедры лимонной, стертой с поллимона.

Размешав все хорошо, влить в фаянсовую компотную чашку и поставить в духовую. Когда погустеет так, что можно будет резать ножом, его вынуть.

Можно подавать его горячим, или же холодным, тогда вынести на холод.

Крем шоколадный

Натереть на терке 50 граммов шоколаду, смешать с полстакана сахара. Всю эту смесь всыпать в горячее молоко (три стакана), хорошенько прокипятить. Шесть желтков растереть и медленно и постепенно смешать с сваренным шоколадом (конечно, когда будет теплый). Вылить в форму. Форму вставить в кастрюлю с водой, форму покрыть крышкой. Чтобы стояло на огне, пока не загустеет так, что можно ножом резать, тогда вынести на холод.

Снежки ✓

Оставшиеся от крема или вообще от всякой подготовки белки могут быть использованы во многих случаях.

Белки могут стоять в холодном месте несколько дней. Белки крепко взбить в пену без остатка.

Тем временем приготовить три стакана кипящего молока, растворенного с полстаканом сахара, и в этот молочный кипяток опускать белки, набирая их чайной ложкой.

Как только вскипят, их вынимать на блюдо. Так сварить все белки. Этот отвар растворить двумя желтками (белки которых предварительно употребить в дело), и облить им сваренные белки.

Отвару должно быть столько, чтобы их наполовину покрыло. Положить ванили.

Крем из творога

Свежий прессованный творог 600 гр. протереть хорошенько через решето, смешать с полстаканом сахара и полстакана коринки, промытой и протертой. Выложить творог на маленькое блюдо.

300 граммов сметаны поставить на лед, когда совершенно остынет, ее взбить на льду, как крем, всыпая понемного полстакана толченного сахара, размешать хорошо, облить этой сметаной творог, разгладив по всей поверхности.

Глазурь шоколадная

Сто граммов сахара стереть ложкой тертого шоколада, положить один белок, хорошо растереть, отжать сок четверти лимона, тереть пока не загустеет. Чем дальше тем лучше.

По такому рецепту готовится любая глазурь-из какого угодно материала, при чем вместо

лимонного сока можно брать лимонной соли в ползерна гороха.

Мусс апельсиновый

Счистить цедру с двух апельсинов, положить в горячую воду (четыре стакана), положить туда же стакан сахара, сварить, процедить. Выжать сок двух апельсинов, налить стакан вина, распустить 12 граммов желатина, хорошо мешая, а когда остынет—выбивать на льду пока не загустеет и превратится в пену, сложить в форму и поставить на лед.

При подаче на стол, окунуть дно в горячую воду.

Суфле ванильное

Сто граммов картофельной муки смешать со ста граммами крупчатой муки, все растереть с 50 граммами масла сливочного.

Нарезать туда ванили кусочками или положить порошок ванили.

Развести все это $2\frac{1}{2}$ стакана молока и прокипятить. Когда остудится, положить полстакана сахара, можно и больше, положить пять желтков, постепенно все размешивая, чтобы не было комков.

Белки взбить в пену и их осторожно смешать, переложить в форму, смазанную маслом и поставить в печь духовую на 50 минут.

Вынуть на блюдо, посыпать сахаром.

Мусс шоколадный

Вскипятить три стакана молока, пол стакана отлить и в нем распустить 20 граммов желатина.

Смешать сто граммов сахара со ста граммами шоколада, опустить все в молоко, вскипятить. Смешать с распущенным желатином. Остудить, выбивать пока не станет густеть, выложить в форму и поставить на лед.

Перед подачей опустить дно формы в горячую воду, опрокинуть на блюдо.

Ягоды с молоком

Всевозможные ягоды, имеющиеся в продаже (клубника, малина, земляника, ежевика, шелковица и т. д.), перебрать, подать на стол, к ним подается сахар и молоко или сливки отдельно.

Ягодный компот

Любую ягоду взять, перечистить, налить водой, поставить варить, насыпать сахару. Кипеть должно мало. Рзвести в стакане ложку столовую картофельной муки и заварить (воды взять четверть стакана).

МЕНЮ БЛЮД НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ.

Каждую домашнюю хозяйку докучливо беспокоит забота придумывать ежедневно меню обеда. Тоскливо и напряженно копается в памяти, хранящей знакомые названия блюд.

Это нервирует и утомляет.

Здесь мы каждой хозяйке—как опытной, так и неопытной, — облегчаем задачу разнообразить кушанья предоставлением готового меню, из которого можно делать выбор на каждый день.

1.

Борщ малороссийский (см. стр.) 18

Котлеты отбивные (солен. огурчик) (см.
страницу) 29

Компот (см. стр.) 138

2.

Суп перловый (см. стр.) 13

Голубцы (см. стр.) 30

Сырники со сметаной (см. стр.) 83

3.

Щи кислые (см. стр.) 17

Тушеная говяд. с картоф. пюре (см.
страницу) 27

Кисель (см. стр.) 131

4.

Суп с томатом (см. стр.)	13
Отбивные свиные с горошком (см. стр.)	38
Мороженое (см. стр.)	132

5.

Суп с фасолью (см. стр.)	12
Жарен. баранина с картоф. пюре (см. страницу)	38
Крем-брюле (см. стр.)	135

6.

Щи ленивые (см. стр.)	17
Рябчики жарен. (салат) (см. стр.)	49
Желе лимонное (см. стр.)	126

7.

Бульон с пирожками (см. стр.)	10
Жарен. поросенок с греч. кашей (см. страницу)	46
Снежки (см. стр.)	135

8.

Борщ (см. стр.)	19
Рагу из баранины (см. стр.)	34
Пирожные (см. стр.)	103

9.

Суп гороховый (см. стр.)	15
Сосиски с тушеной капустой (см. стр.)	29
Зефир яблочный (см. стр.)	129

10.

Рассольник (см. стр.)	16
Курица жареная (см. стр.)	50
Мусс шоколадный (см. стр.)	138

11.

Суп пюре из цветной капусты (см. стр.)	12
Жарк. из говядины, зел. горошек (см. страницу)	28
Пудинг с вареньем (см. стр.).	101

12.

Щи свежие с пирожками (см. стр.) . .	17
Говядина клопе (см. стр.).	31
Мороженое фруктовое (см. стр.). . . .	133

13.

Суп пюре с гренками (см. стр.). . . .	79
Жаркое кисло-сладкое (см. стр.) . . .	28
Яблоки печеные (см. стр.).	

14.

Борщ малорос. (см. стр.)	18
Биштекс (см. стр.)	29
Компот (см. стр.)	131

15.

Суп картоф. (см. стр.)	14
Карп по гречески (см. стр.)	62
Ягоды с молоком (см. стр.)	138

16.

Зеленые щи (см. стр.)	16
Шнитцель (см. стр.)	32
Бланманже (см. стр.)	134

17.

Уха рыбная с пирожками (см. стр.) . .	51
Утка жареная с салатом (см. стр.) . .	50
Пудинг яблочный (см. стр.)	100

18.

Суп с рисом (см. стр.)	13
Осетрина жарен. с соусом бешамель (см. страницу)	60
Крем яблочный (см. стр.)	129

19.

Щи кислые (см. стр.)	81
Биточки в сметане (см. стр.)	33
Пудинг рисовый (см. стр.)	101

20.

Суп с лимоном (см. стр.)	13
Пельмени (см. стр.)	101
Крем шоколадный (см. стр.)	135

21.

Суп перловый (см. стр.)	13
Телячьи котлеты с молодым картоф. (см. страницу)	29
Желе (см. стр.)	126

22.

Бульон красный (см. стр.)	11
Буженина с картофел. пюре (см. стр.)	42
Крем заварной (см. стр.)	135

23.

Щи зеленые (см. стр.)	16
Судак разварной (см. стр.)	53
Ягоды с молоком (см. стр.)	138

24.

Суп лезон (см. стр.)	20
Рулёт из говядины (см. стр.).	40
Бланманже кофейное (см. стр.).	134

25.

Суп из курицы, пирожки слоеные (см. страницу)	21
Куриные котлеты, соус из зеленого горошка (см. страницу)	21
Крем из творога (см. стр.).	136

26.

Зеленые щи, гренки (см. стр.)	16
Зразы (см. стр.).	41
Кисель (см. стр.)	130

27.

Рассольник (см. стр.).	16
Фрикадельки из говядины (см. стр.).	39
Желе молочное (см. стр.)	127

28.

Борщ малороссийский (см. стр.).	18
Запеканка из мяса и картоф. (см. стр.).	43
Крем шоколадный (см. стр.)	135

29.

Щи свежие (см. стр.).	17
Жарен. баранина с гречн. кашей (см. страницу).	38
Пудинг с яблоками (см. стр.).	100

30.

Суп грибной с лапшой (см. стр.)	14
Рагу из баранины (см. стр.)	34
Морожен. кофейное (см. стр.)	132

31.

Суп с клецками (см. стр.)	90
Голубцы (см. стр.)	30
Желе (см. стр.)	126

32.

Суп перловый (см. стр.)	13
Котлеты рыбные (см. стр.)	56
Снежки (см. стр.)	135

33.

Суп с фасолью (см. стр.)	12
Судак жареный (см. стр.)	56
Пирог мармеладный (см. стр.)	103

34.

Суп с томатом (см. стр.)	78
Биточки из телятины (см. стр.)	33
Гурьевская каша (см. стр.)	129

35.

Борщок (см. стр.)	79
Пилав (см. стр.)	33
Бланманже (см. стр.)	134

36.

Суп картофельный (см. стр.)	14
Котлеты рубленые (см. стр.)	31
Компот (см. стр.)	127

37.

Суп с лимоном (см. стр.)	13
Жареная телятина (см. стр.)	32
Кофе с беве (см. стр.)	109

38.

Уха рыбная (см. стр.)	51
Стерлядь тушеная (см. стр.)	59
Компот (см. стр.)	130

39.

Суп пюре (см. стр.)	12
Шнитцель (см. стр.)	32
Пасха заварная (см. стр.)	124

40.

Борщ польский (см. стр.)	18
Свинные отбивные (см. стр.)	38
Мороженое (см. стр.)	132

41.

Овсяный суп (см. стр.)	15
Печонка жареная (см. стр.)	31
Кисель (см. стр.)	127

42.

Щи кислые (см. стр.)	17
Рагу из сердца (см. стр.)	41
Пудинг (см. стр.)	99

43.

Суп рассольник (см. стр.)	16
Говядина клопс (см. стр.)	31
Зефир яблочный (см. стр.)	129

44.

Суп с рисом (см. стр.)	13
Бифштекс (см. стр.)	29
Желе (см. стр.)	126

45.

Щи зеленые (см. стр.)	16
Жаркое пикантное (см. стр.)	28
Мороженое (см. стр.)	132

46.

Бульон желтый с пирожками (см. стр.) .	10
Тушеная говядина по русски (см.стр.) .	27
Крем заварной (см. стр.)	135

47.

Щи ленивые (см. стр.)	17
Навага жареная (см. стр.)	60
Пудинг рисовый (см. стр.)	101

48.

Суп с клецками (см. стр.)	90
Поросенок жареный (см. стр.)	46
Кисель клюквенный (см. стр.)	127

49.

Борщок (см. стр.)	79
Осетрина жареная (см. стр.)	60
Ягоды с молоком (см. стр.)	138

50.

Суп гороховый (см. стр.)	15
Тушеное жаркое (см. стр.)	28
Яблочное желе (см. стр.)	126

51.

Бульон с пирожками (см. стр.)	10
Щука по еврейски (см. стр.)	58
Компот (см. стр.)	131

52.

Уха рыбная с пирожками (см. стр.)	51
Караси в сметане (см. стр.)	63
Сырники со сметаной (см. стр.)	128

53.

Суп грибной с лапшой (см. стр.)	14
Шнитцель (см. стр.)	32
Пирожное (см. стр.)	103

54.

Борщ польский (см. стр.)	18
Сосиски с тушеной капустой (см. стр.)	29
Зефир яблочный (см. стр.)	129

55.

Суп пюре (см. стр.)	12
Жаркое пикантное (см. стр.)	28
Крем шоколадный (см. стр.)	135

О Г Л А В Л Е Н И Е.

	Стр.
Предисловие	3
Краткие сведения о питании	5

О Т Д Е Л I.

С У П Ы.

Общие сведения	9
Бульон желтый	10
Бульон красный	11
Английский бульон	11
Бульон из костей	12
Суп пюре	12
Суп из фасоли	12
Суп перловый	13
Суп с рисом	13
Суп с лимоном	13
Суп с томатом	13
Суп грибной с лапшой	14
Суп картофельный	14
Овсяный суп	15
Гороховый суп	15
Рассольник из гусиных потрохов	16
Суп холодный	16
Щи зеленые	16
Щи свежие	17
Щи русские	17

	Стр.
Борщ польский	18
Борщ малороссийский	18
Борщ простой	19
Суп из свежих грибов	19
Бульон простой	20
Суп лезон	20
Суп из курицы	21

О Т Д Е Л II.

ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА, РАЗНООБРАЗНЫЕ ЖАРКИЕ, ОКОРОКА, ПТИЦА.

1.

Отварная говядина.

Суповое мясо	24
Бульонная говядина	24
Говядина с жареным луком	24
Говядина с картофельным пюре	24
Говядина с макаронами.	25
Запеченая говядина	25
Котлеты из отварной говядины	25
Винегрет мясной	26
Отбивные из разварной говядины	26
Жареное суповое мясо	26

2.

Ж а р к и е.

Тушеная говядина по-русски	27
Тушеное жаркое	28
Жаркое пикантное	28
Бифштекс	29

	Стр.
Котлеты отбивные	29
Сосиски свежие	29
Голубцы	30
Котлеты рубленные	31
Говядина клопс	31
Печонка жареная	31
Жареная телятина	32
Шнитцель	32
Биточки из телятины	33
Пилав	33
Солонина из телятины	34
Рагу из баранины	34
Шашлык из молодой баранины	35
Телячьи ножки жареные	35
Заливное из телячьей головки	36
Паштет картофельный	36
Винегрет с мясом	37
Бараньи котлеты	37
Жаркое из баранины	38
Свинные отбивные	38
Фрикадельки из говядины	39
Рулет из говядины	40
Студень	40
Рагу из сердца	41
Зразы	41
Буженина	42
Запеканка	43

3.

Окорок, поросенок.

Вареная ветчина	44
Вареный копченый окорок	44
Запеченый окорок	45

	Стр.
Свиная голова	45
Поросенок под хреном	46
Поросенок жареный	46
Поросенок заливной	47

4.

П т и ц а.

Жареный гусь	48
Рагу из гуся	49
Гусиные печонки	49
Рябчики жареные	49
Утка жареная	50
Курица жареная	50

О Т Д Е Л III.**Р Ы Б Н О Е.**

Общие сведения	51
Рыбная уха	51
Суп из селедки	52
Простая уха	52
Судак разварной	53
Щука фаршированная в сметане	53
Осетрина по-русски	54
Рыба жареная	55
Рыбные котлеты	55
Судак по-польски	55
Раки варенные	56
Судак жареный	56
Котлеты рыбные	56
Треска вареная	57
Щука разварная	57

Щука маринованная	57
Щука по-еврейски	58
Стерлядь тушоная	59
Осетрина тушоная	59
Осетрина жареная	60
Осетрина разварная	60
Навага жареная	60
Лососина разварная	61
Лещ запеченный	61
Вареный лещ с хреном	61
Карп жареный]	62
Карп по-гречески	62
Караси вареные	63
Караси жареные	63
Жареная камбала	64
Белорыбица жареная	64
Белуга разварная	64
Караси в сметане	65
Жареный окунь по-деревенски	65
Щука в соусе	65
Окрошка из рыбы	66
Ботвинья	66
Винегрет с селедкой	67
Форшмак из селедки	67
Салат из остатков	67
Форшмак	68
Котлеты из селедки	68
Маринованные сельди	69
Винегрет зимний, постный	69

О Т Д Е Л IV.

С О У С А.

Польский соус	70
Грибной соус	70

Соус из хрена	71
Сметанный соус	71
Белый соус	71
Горчиичный соус	72
Соус бешамель	72
Соус провансаль	72
Голландский соус	73
Помидоровый соус	73
Татарский соус	73
Соус из соленых огурцов	74
Соус к холодной говядине или к рыбе	74
Соус миндальный	74
Соус сабайон	75
Соус лимонный	75

О Т Д Е Л V.

СТОЛ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ.

Грибной бульон	76
Картофельный суп с грибами	76
Суп рассольник	76
Суп с макаронами	77
Суп рисовый с томатами	78
Суп овсяный	78
Суп картофельный со сметаной	79
Суп из моркови	79
Борщок	79
Молочный суп пшеничный	79
Фруктовый суп яблочный	80
Фруктовый суп из урюка	80
Украинский борщ	80
Щи кислые	81
Картофельные котлеты	81
Картофель тушеный	82

	Стр.
Каша из тыквы	82
Горошек свежий зеленый	82
Картофель молодой	82
Картофельное пюре	83
Картофель жареный	83
Сырники	83
Калуста цветная	83
Яичница глазунья	84
Лапша на молоке	84
Макароны тонкие с маслом	84
Макароны с грибами	84
Макароны с творогом запеченные	85
Лапшонник	85
Крупеник	85
Тыква с рисом	86
Котлеты рисовые, жареные	86
Гренки	87
Гренки к завтраку	87
Ячневая каша	87
Овсянка на молоке	87
Пшениная каша	88
Каша из тыквы	88
Каша гречневая на паре	88
Каша крутая из ядрицы	88
Каша из мелкой гречневой крупы	89
Поджареная манная каша	89
Манные гренки	90
Клецки мучные	90
Клецки картофельные	90
Крокеты рисовые	91
Икра из грибов	91
Икра из баклажанов	91
Маринованные рыжики	91
Яичница с молоком	92
Винегрет из овощей	92

О Т Д Е Л VI.

Т Е С Т О.

Тесто для пирожков	93
Пирожки на дрожжах с мясом	94
Пирожки с капустой	94
Пирожки с рисом и яйцами	95
Пирожки с печенкой	95
Постные пирожки	96
Пирожки с гречневой кашей	96
Слоеные пирожки	96
Слоеные пирожки с сыром	97
Пирожки с морковью	98
Пирожки с рыбой	98

Общие правила для пудингов 99

Пудинг из белого хлеба	99
Пудинг с яблочным пюре	100
Пудинг из сухарей	100
Пудинг со свежими яблоками	100
Пудинг из макарон	101
Пудинг из риса	101
Пельмени	101

П е ч е н ь я.

Булки несдобные	102
Пирог мармеладный	103
Пирожное к чаю	103
Бисквитный пирог	104
Печенье с корицей	104
Ягодные пряники	104
Сдобные сухари	105

	Стр.
Песочное печенье	105
Струдель.	105
Слоеный пирог	106
Ватрушки	107
Торт обыкновенный	108
Ореховый торт	108
Мазурек украинский	108
Бисквит	109
Безе	109
Кекс	109
Яблочный пирог	110
Пончики с вареньем	111

О Т Д Е Л VII.

Б Л И Н Ы.

Общие сведения	112
Смешанные гречневые блины	113
Блины пшеничные	113
Постные блины	114
Гречневые блины	114
Блины смешанные	115
Маняые блины	115
Содовые блины	116

О Т Д Е Л VIII.

ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ.

Куличи, пасхи.

Общие сведения.	118
Глазурь для куличей	121

	Стр.
Кулич сдобный	121
Кулич заварной	122
Кулич обыкновенный	122
Кулич шафранный	123
Кулич крестьянский	123
Пасха обыкновенная	123
Пасха сливочная	124
Пасха заварная	124
Миндальная пасха	124
Вареная пасха	125

О Т Д Е Л IX.

СЛАДКИЕ.

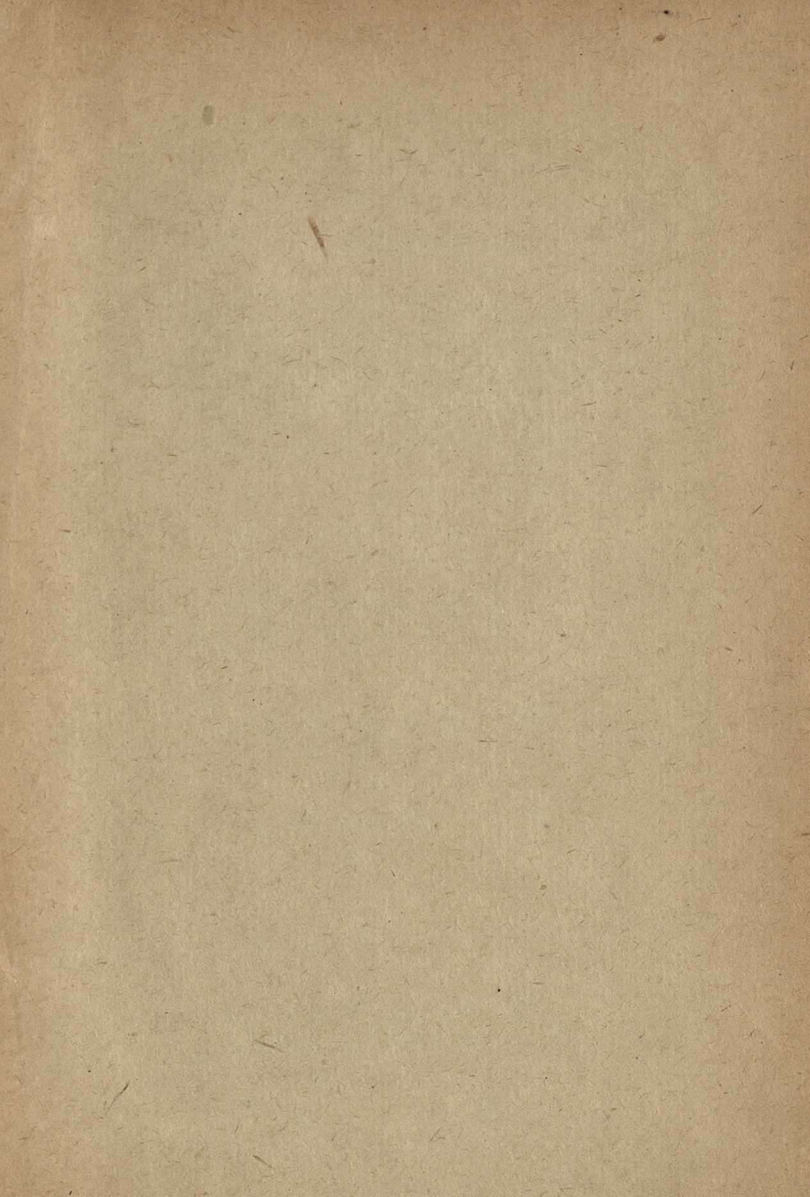
Желе лимонное	126
Желе яблочное	126
Молочное желе	127
Клюквенный кисель	127
Компот из сухих фруктов	127
Кисель лимонный	127
Воздушный пирог	128
Пудинг из ржаного хлеба	128
Сырники	128
Гурьевская каша	129
Крем яблочный	129
Зефир яблочный	129
Рис с яблоками, вареньем и миндалем	129
Компот из яблок и чернослива	130
Кисель из ягод	130
Кисель из вишен с яблоками	131
Кисель из хлебного кваса	131
Компот из слив	131
Компот из дыни	132

Мороженое.

Сливочное мороженое	132
Кофейное мороженое	132
Шоколадное мороженое.	132
Мороженое крем брюле.	133
Мороженое из клубники, земляники и малины	133
Мороженое из клюквы	133
Мороженое из черного хлеба	133
Бланманже	134
Бланманже кофейное	134
Крем заварной	135
Крем шоколадный	135
Снежки	135
Крем из творога	136
Глазурь шоколадная	136
Мусс апельсиновый	137
Суфле ванильное	137
Мусс шоколадный	138
Ягоды с молоком	138
Ягодный компот.	138

Приложение.

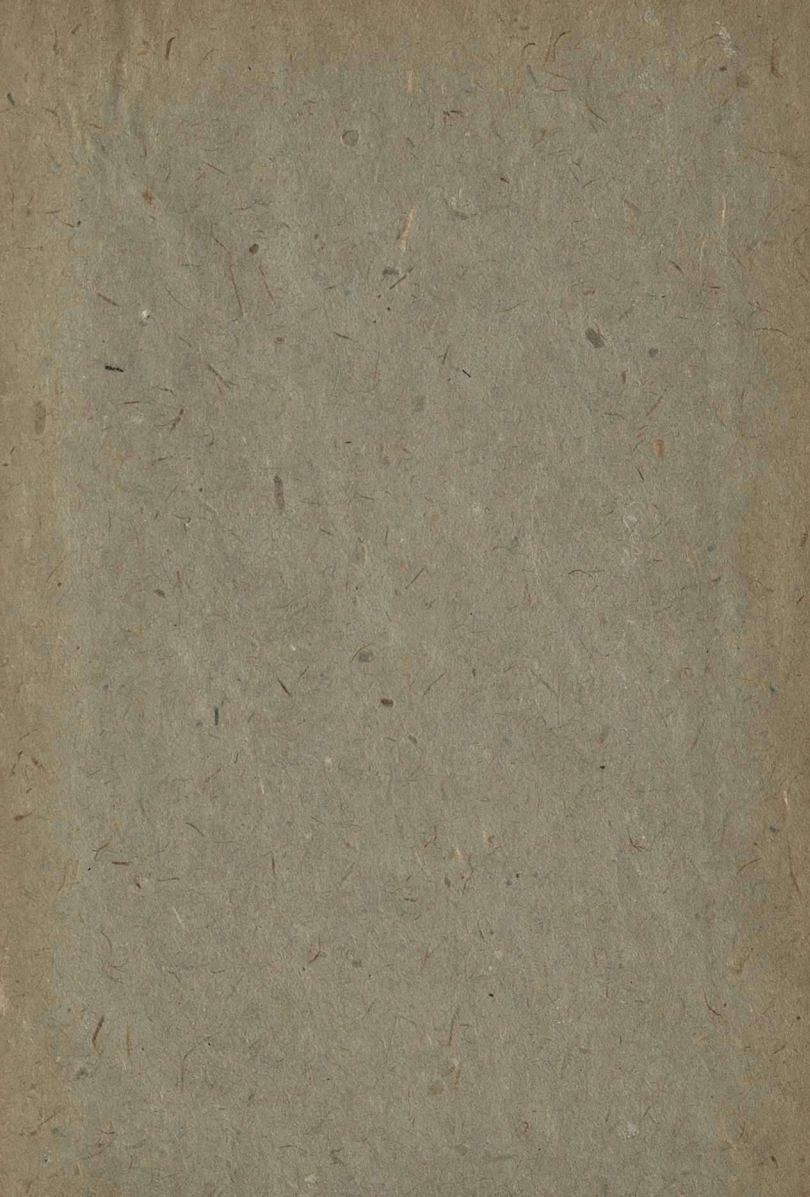
Меню блюд на каждый день.	139
---------------------------	-----



ЦЕНА 80 КОП.

17568

9





2020169939